Genius®

# Nicer Dicer® CHEF

**DE** Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

**GB** Instruction Manual
from page 19

**FR** Mode d´emploi
de la page 36

**NL** Bedieningshandleiding
vanaf pagina 53

**IT** Istruzioni per l'uso
da pag 70

**ES** Instrucciones de uso
a partir de la página 87

# Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise ..... 2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..... 3
1.2 Sicherheitshinweise ..... 3
2 Vor dem ersten Gebrauch ..... 4
3 Produktkomponenten ..... 5
4 Nicer Dicer Chef – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze ..... 7
4.1 Zusammensetzen ..... 7
4.2 Verwendung der Messereinsätze ..... 8
4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze ..... 10
4.4 Verwendung der Hobel ..... 10
4.5 Tipps und Tricks – Hobel ..... 12
4.6 Verwendung der Reib-Einsätze ..... 14
5 Nicer Julietti ..... 15
5.1 Zusammensetzen/Verwendung ..... 15
6 Tomaten-Gemüse-Schneider ..... 16
6.1 Zusammensetzen/Verwendung ..... 16
7 Pflege und Reinigung ..... 17
8 Entsorgung ..... 18
Kundenservice ..... 18

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen.

Achten Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter insbesondere auf das Kapitel Sicherheitshinweise und die im Dokument enthaltenen Warnhinweise.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Produkt nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind zur schematischen Darstellung der korrekten Anwendung gedacht. Sie können im Detail vom Originalprodukt abweichen.

## 1 Sicherheits- und Warnhinweise

### SYMBOLERKLÄRUNG

**VORSICHT!**

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

**ACHTUNG!**

Es könnten Sachschäden entstehen.

## 1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Das Produkt ist nicht geeignet zum:
  - Zerkleinern von gefrorenen Lebensmitteln
  - Zerkleinern von Steinen, Kernen etc.
  - Zerkleinern von Knochen oder anderen nicht essbaren Bestandteilen von Lebensmitteln
- Die Zubehörteile (außer der Glasschüssel) sind nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder im Backofen geeignet.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, von Personen, Erwachsene wie Kinder, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder praktischer Erfahrung mit Haushaltsgeräten benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr unmissverständliche Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist.
- Nutzen Sie das Produkt nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

## 1.2 Sicherheitshinweise

**VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN**

- Die Klingen sind sehr scharf! Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um.
- Lassen Sie niemals Hände, Haare, lose Kleidung oder andere Gegenstände in Kontakt mit dem Messer kommen.
- Schneiden Sie Lebensmittel nur durch Herunterdrücken des Deckels. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.
- Verwenden Sie eine Spülbürste oder ein ähnliches Hilfsmittel, um Lebensmittelreste aus den Messereinsätzen bzw. von den Klingen zu entfernen.

**RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT**

- Stellen Sie das Produkt immer auf einen trockenen, sauberen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Produktschäden zu vermeiden.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.

- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen am Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Produkt und erhöhen das Verletzungsrisiko.
- Beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden können. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

**VERWENDUNG DER GLASSCHÜSSEL IM BACKOFEN**

- Die Glasschüssel ist zur Verwendung im Backofen bis 250 °C geeignet.
- Verwenden Sie grundsätzlich einen Rost und stellen Sie die Glasschüssel nicht direkt auf den Boden des Backofens.
- Verwenden Sie geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen, um die Glasschüssel aus dem Backofen zu entnehmen – Verbrennungsgefahr!
- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Glasschüssel, sonst besteht die Gefahr einer Materialschädigung. Ebenso sollten keine kochend heißen Flüssigkeiten in eine kalte Glasschüssel gegeben werden. Erwärmen Sie Schüssel und Inhalt immer zusammen.

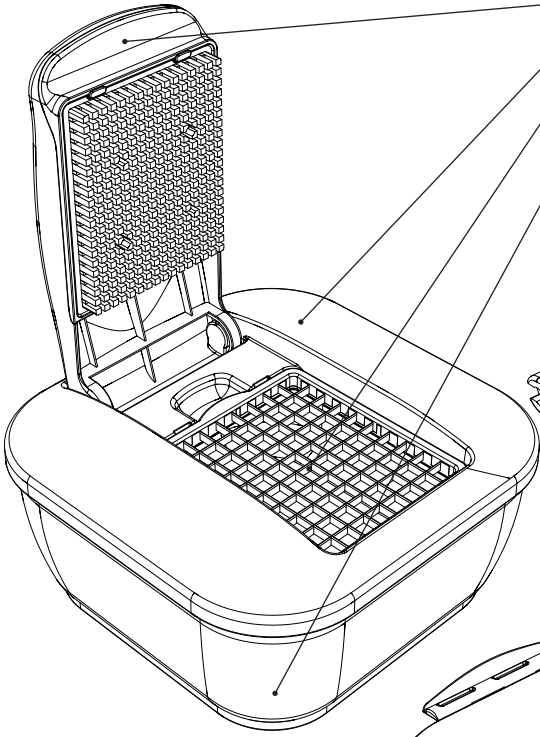
## 2 Vor dem ersten Gebrauch

### ⚠ VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und –tüten!
Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
  Beim Produktionsprozess der Glasschüssel kann es zu geringfügiger Bläschen- und Schlierenbildung im Glas kommen. Dies stellt keine Funktionseinschränkung und somit keinen Reklamationsgrund dar.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

## 3 Produktkomponenten



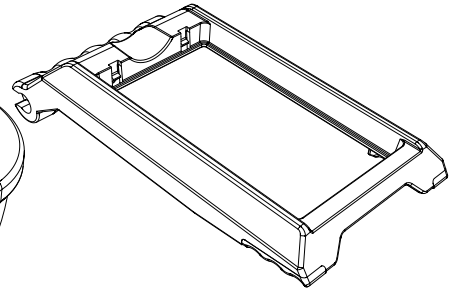
**A** Schneid-Oberteil

**B** Schneid-Unterteil

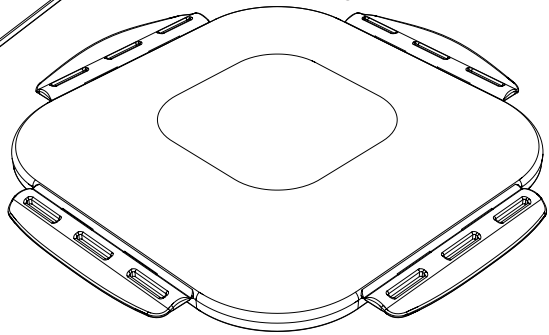
**C** Messereinsatz 12 x 12 mm (verschiedene Versionen verfügbar)

**D** Auffangbehälter, groß (Fassungsvermögen: Kunststoff 3.300 ml, Glas 2.800 ml)

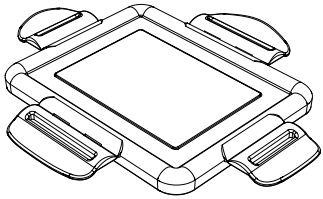
**E** Vario-Rahmen

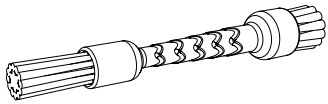


**F** Frischhaltedeckel, groß



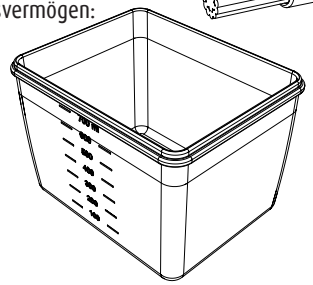
**G** Frischhaltedeckel, klein



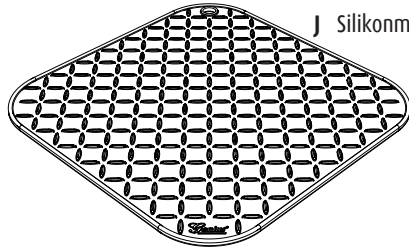


**I** Reinigungspinsel

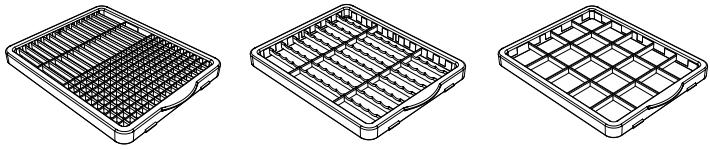
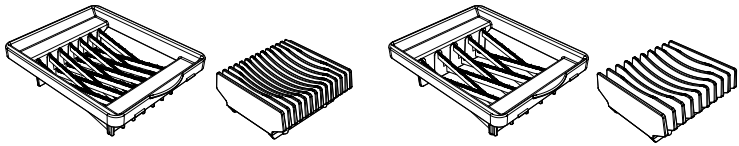
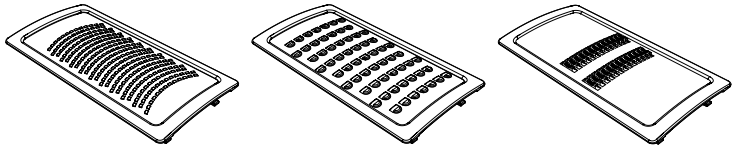
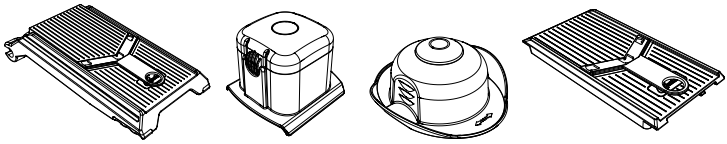
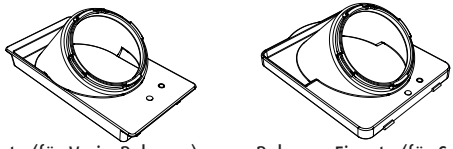
**H** Auffangbehälter, klein (Fassungsvermögen: 700 ml)



**J** Silikonmatte



(Fortsetzung nächste Seite)

| | |
|---|---|
| Messereinsätze |  6 x 6/6 x 30 mm · 12 x 48 mm · 24 x 24 mm |
| Tomaten-Gemüse-Schneider |  Schneideinsatz + Stempel (6 mm) · Schneideinsatz + Stempel (9 mm) |
| Reib-Einsätze |  fein (für Vario-Rahmen) · grob (für Vario-Rahmen) · Julienne (für Vario-Rahmen) |
| Hobel |  Hobel, verstellbar · Handy Hopper · Schneidgut-halter · Hobel, nicht verstellbar (für Vario-Rahmen) |
| Nicer Julietti | Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge · Spiraleinsatz mit glatter Klinge  Rahmen-Einsatz (für Vario-Rahmen) · Rahmen-Einsatz (für Schneid-Unterteil) |

In dieser Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen Zubehörteile des Produktes berücksichtigt. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. In Ihrem Set nicht enthaltene Teile können Sie selbstverständlich nachträglich erwerben.

# 4 Nicer Dicer Chef – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze

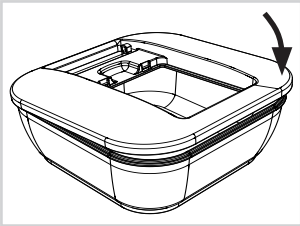
## 4.1 Zusammensetzen

**VORSICHT!**

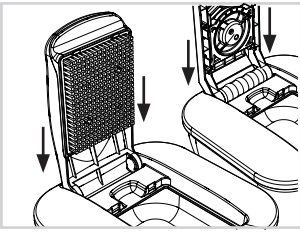
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

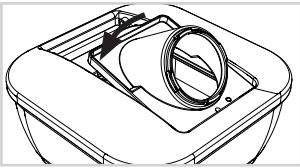
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten.

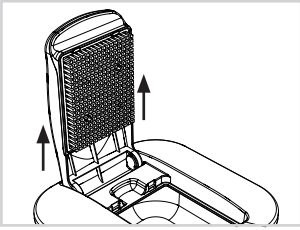


Je nach Bedarf das Schneid-Oberteil, den verstellbaren Hobel oder den Vario-Rahmen in 90°-Stellung (senkrecht) in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen. Beim verstellbaren Hobel und dem Vario-Rahmen befinden sich die entsprechenden Aussparungen seitlich am Handgriff.

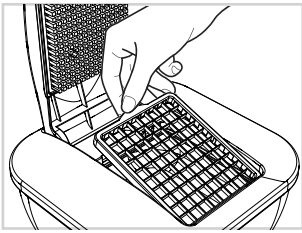


Der Rahmen für die Spiraleinsätze wird je nach Modell direkt in das Schneid-Unterteil oder in den Vario-Rahmen eingesetzt.

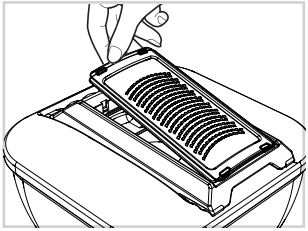
### Entfernen



Entfernen von Schneid-Oberteil, Vario-Rahmen bzw. Hobel nur in senkrechter (90°) Position möglich: Zubehör hochklappen und nach oben aus dem Schneid-Unterteil entnehmen



Entfernen von Zubehör aus dem Schneid-Unterteil mit Hilfe der Griffmulde: Unter die halbrunde Lasche greifen und Zubehör aus dem Schneid-Unterteil entnehmen.

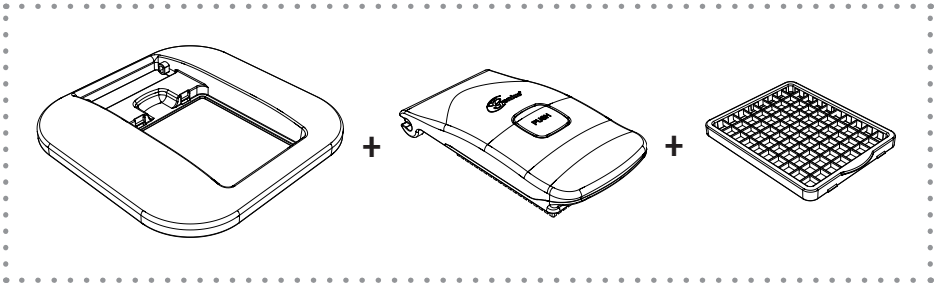


Entfernen von Zubehör aus dem Vario-Rahmen mit Hilfe der Griffmulde: In die Mulde greifen und Zubehör aus dem Vario-Rahmen entnehmen.

## 4.2 Verwendung der Messereinsätze

### Lebensmittel vorbereiten

- Waschen Sie die Lebensmittel und entfernen Sie Stielansätze, Kerne bzw. Steine und, wenn nötig, die Schale. Die Lebensmittel müssen passend zur jeweiligen Schneidfläche klein geschnitten werden, so dass an allen vier Seiten zwischen dem Lebensmittel und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.



### ⚠ VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

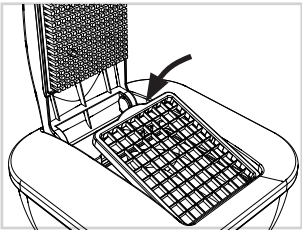
Schneiden Sie Lebensmittel nur durch Herunterdrücken des Deckels. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.

## ! ACHTUNG!

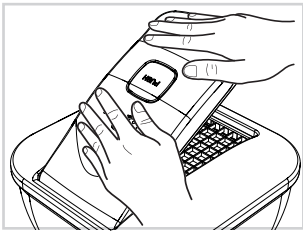
Sollte sich das Schneid-Oberteil nicht in einem Zug schließen lassen, NICHT mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen. Sollte sich das Schneidgut in den Klingen verhakt haben, entfernen Sie dieses, indem Sie den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und das Schneidgut vorsichtig herausdrücken. Zum Entfernen von Speiseresten von den Klingen gehen Sie auf dieselbe Weise vor und entfernen die Reste mit Hilfe einer Spülbürste oder mit dem Reinigungspinsel.

Mit den Messereinsätzen dürfen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

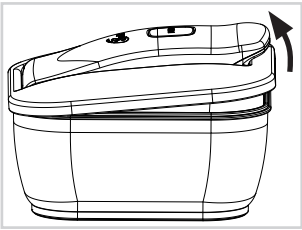
Lesen Sie vor der Verwendung den Abschnitt „Zusammensetzen“. Verwenden Sie das Produkt nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.



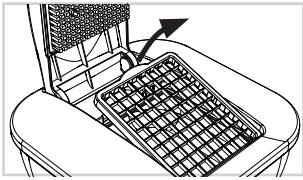
Gewünschten Messereinsatz mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Schneid-Unterteils setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



Lebensmittel auf den Messereinsatz legen und das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Lebensmittel wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.



Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) anheben und entfernen.



Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulde.

**HINWEIS: Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.**

## 4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze

**HINWEIS: Die Auffangbehälter aus Kunststoff sind nicht für die Aufbewahrung von Zitrusfrüchten geeignet. Diese können zu einer oberflächlichen Veränderung des Behälters führen. Die Funktionstüchtigkeit wird davon allerdings nicht beeinträchtigt.**

- Zur Aufbewahrung können Sie die Auffangbehälter mit den praktischen Frischhaltedeckeln verschließen. So können die Auffangbehälter auch zum Frischhalten genutzt werden.
- Um Würfel zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf die Schneidfläche. Beispielsweise schneiden Sie für eine Kartoffelsuppe zunächst die Kartoffeln in Scheiben. Zum Würfeln legen Sie mehrere Scheiben übereinander auf das Messer. So können Sie auch mit Salatgurken, Zucchini usw. verfahren.
- Um Stifte zu schneiden, wie z.B. für Pommes Frites, legen Sie die Kartoffeln nacheinander hochkant auf den Messereinsatz. Mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass sie nicht mehr verrutschen können. So lassen sich auch leckere Stifte von Gurken, Äpfeln usw. zum Dippen schneiden. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.
- Leichtes Schneiden durch die richtige Technik: Legen Sie Ihre starke Hand (Linkshänder die linke Hand, Rechtshänder die rechte Hand) außen auf das Schneid-Oberteil. Die schwächere Hand liegt mittig auf dem Schneid-Oberteil. Drücken Sie es nun schwungvoll in einem Zug nach unten.
- Tauchen Sie die Messereinsätze vor Arbeitsbeginn in Wasser. Angefeuchtete Messer schneiden leichter und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Klingen durch die Feuchtigkeit des Schneidgutes feucht gehalten.
- Der Schneid-Deckel lässt sich auch mit der Glasschüssel verwenden. So können die Zutaten für Aufläufe direkt in die Glasschüssel geschnitten und diese anschließend einfach in den Backofen gestellt werden. Kein Umfüllen nötig.
- Für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche können Sie die Silikonmatte während der Zubereitung unter die Glasschüssel legen.

## 4.4 Verwendung der Hobel

### ⚠ VORSICHT!

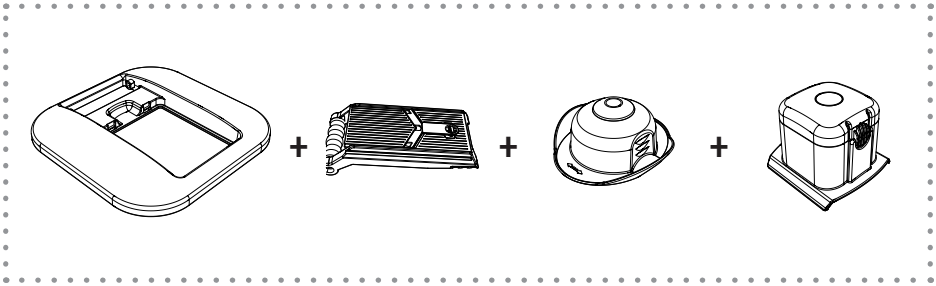
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

Bei Nichtgebraucht IMMER den Klingenschutz an der V-Klinge anbringen.

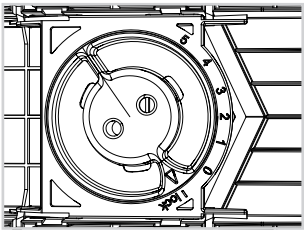
Bei Nichtgebrauch des verstellbaren Hobels immer „lock“ auf der Schnittstärken-Skala einstellen. In dieser Position hebt sich die Zuführplatte über Klingenhöhe hinaus und schützt so vor Verletzungen.

## Verstellbarer Hobel

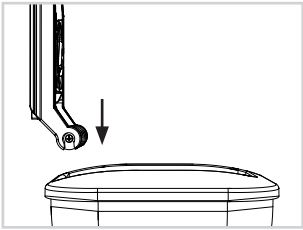


## Einstellen der Schnittstärke

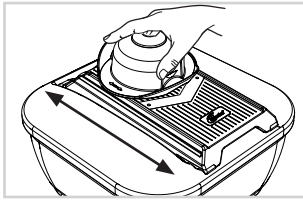
Mit Hilfe des Schnittstärken-Reglers auf der Unterseite des verstellbaren Hobels lässt sich die höhenverstellbare Zuführplatte individuell auf die gewünschte Schnittstärke einstellen.




**Im Uhrzeigersinn:** Anheben der Zuführplatte für dünnere Scheiben
**Gegen den Uhrzeigersinn:** Absenken der Zuführplatte für dickere Scheiben
„**lock**“**:** Zuführplatte ist höher als die Klingen, zum sicheren Verstauen und Aufbewahren

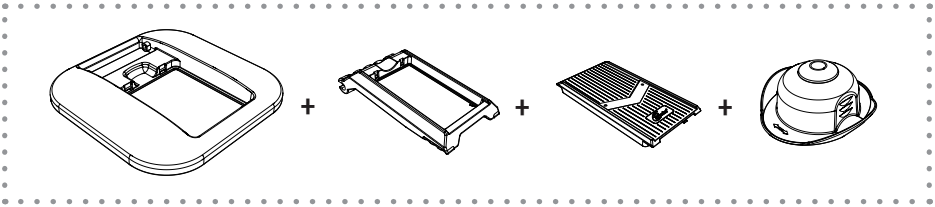


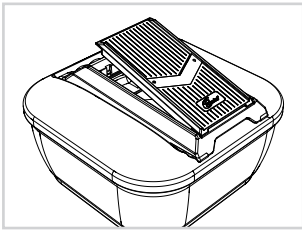
Verstellbaren Hobel in das Schneid-Unterteil einsetzen, Schnittstärke einstellen und Klingenschutz entfernen.



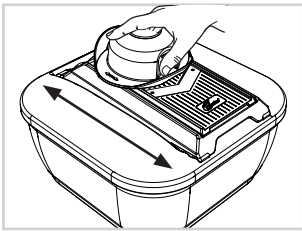
Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter oder den Handy Hopper.

## Fester Hobel





Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen, festen Hobel einrasten und Klingenschutz entfernen.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter.

## 4.5 Tipps und Tricks – Hobel

- Beide Hobel (fester Hobel nur in Verbindung mit dem Vario-Rahmen) sind auch freihändig verwendbar, so dass direkt über fertige Gerichte oder auf die Arbeitsplatte gehobelt werden kann. Durch die rutschhemmenden Standfüße ist das „Freihand-Hobeln“ einfach und sicher.
- Für leichtes Schneiden führen Sie das Lebensmittel bzw. den Schneidguthalter mit Ihrer starken Hand und fixieren Sie den Hobel mit der anderen Hand am Griff.

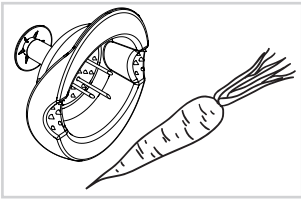
## Verwendung des Schneidguthalters

### ⚠ VORSICHT!

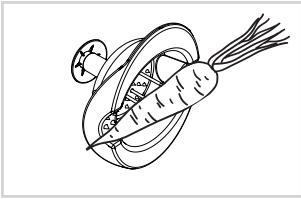
Die Metall-Nadeln sind spitz und scharf. Berühren Sie die Nadeln nicht mit den Fingern.

### ! ACHTUNG!

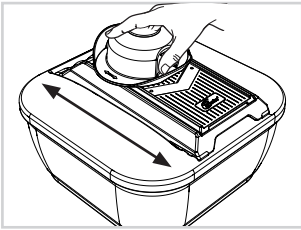
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



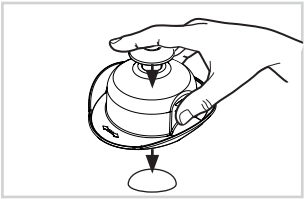
Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



Die beiden Aussparungen geben auch längerem Gemüse (Möhren, Gurken etc.) einen sicheren Halt.

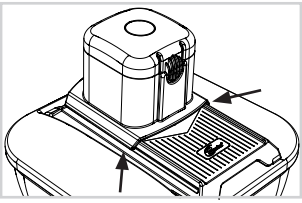


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Rahmen und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

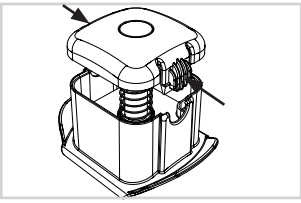


Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben.
Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

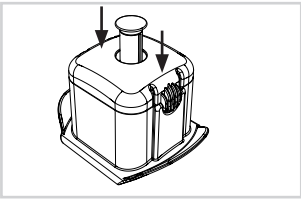
## Verwendung des Handy Hoppers



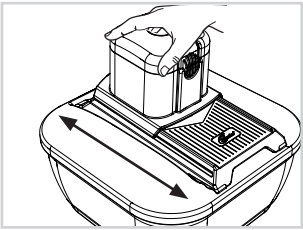
Handy Hopper so auf den verstellbaren Hobel setzen, dass die Gleitkufen vom Griff her in die Seitenführungen gleiten.



Die seitlichen Clips zusammendrücken und den Deckel abnehmen. Lebensmittel einfüllen.

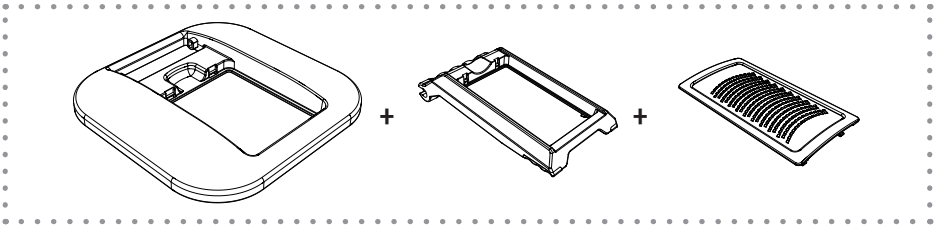


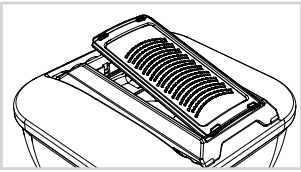
Stempel mittig aufsetzen und Deckel herunterdrücken, bis die seitlichen Clips hörbar einrasten.



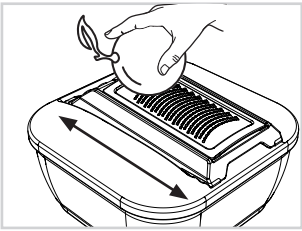
Führen Sie den Handy Hopper in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

## 4.6 Verwendung der Reib-Einsätze



Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen, gewünschte Reibe einrasten und Schutzabdeckung entfernen.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die Reibe führen.

# 5 Nicer Julietti

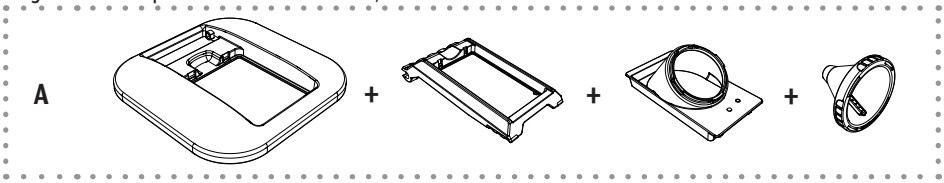
## 5.1 Zusammensetzen/Verwendung

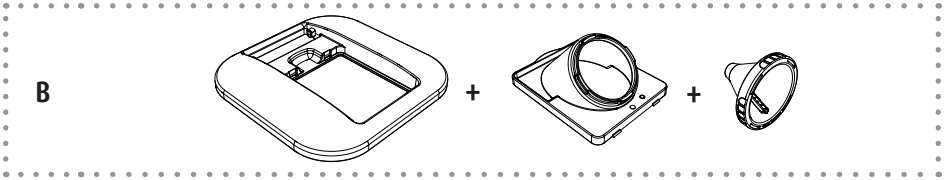
**VORSICHT!**

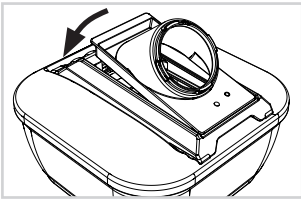
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

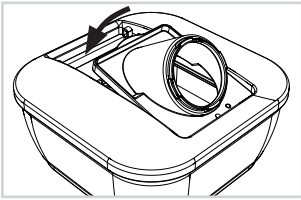
Je nach Modell wird der Rahmen des Nicer Julietti in das Schneid-Unterteil oder in den Vario-Rahmen eingesetzt. Bitte prüfen vor dem Benutzen, welche Version in Ihrem Set enthalten ist.



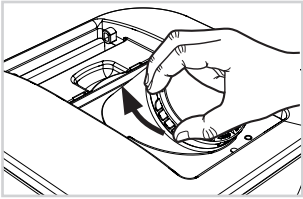



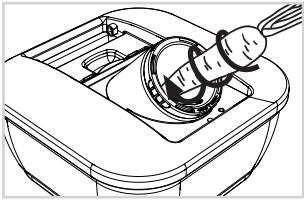
**A**
Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen und schmalen Julietti-Rahmen einrasten.



**B**
Breiten Julietti-Rahmen mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Schneid-Unterteils setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten.



Gewünschten Spiraleinsatz in den Rahmen einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Achten Sie darauf, dass die Klinge nach dem Einsetzen nach unten Richtung Auffangbehälter zeigt (beachten Sie dazu auch die Markierungen auf Rahmen und Spiraleinsatz).



Gemüse in den Spiraleinsatz einführen und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen.

## 6 Tomaten-Gemüse-Schneider

### 6.1 Zusammensetzen/Verwendung

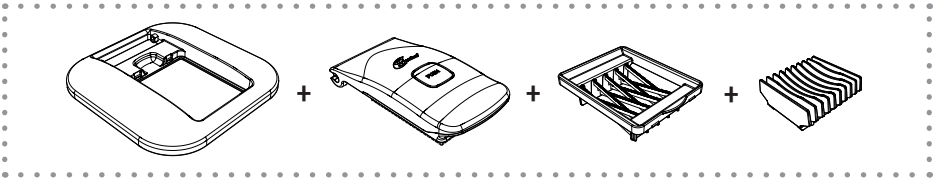
**VORSICHT!**

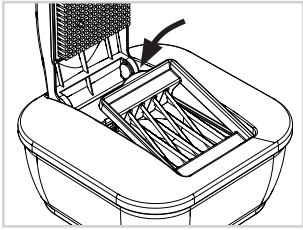
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

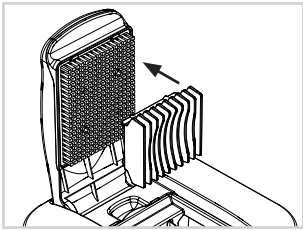
**ACHTUNG!**

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass immer der korrekte Stempel mit dem entsprechenden Einsatz kombiniert wird.

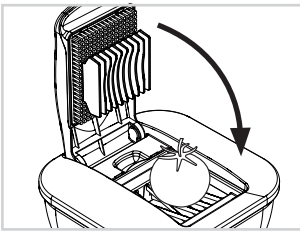




Gewünschten Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen im Schneid-Unterteil setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



Den entsprechenden Stempel so in das Stifteraster im Schneid-Oberteil einsetzen, dass die runden Nasen auf der Rückseite des Stempels in die entsprechenden Aussparungen im Stifteraster passen. Fest andrücken.



Tomate auf den Messereinsatz legen und das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll in einem Zug herunterdrücken. Die Tomate wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.

Zum Entfernen des Schneideinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Schneideinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulde.

**HINWEIS: Mit dem Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz können Sie auch ganz einfach gekochte Kartoffeln, Eier, Pilze, Mozarella und andere weiche Lebensmittel verarbeiten. Er ist nicht für das Schneiden von härteren Lebensmitteln, wie bspw. rohen Kartoffeln, Äpfeln, Zucchini oder Karotten geeignet.**

## 7 Pflege und Reinigung

### ⚠ VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

Berühren Sie die Klingen nicht mit den Händen. Fassen Sie die Einsätze immer nur am Kunststoff an.

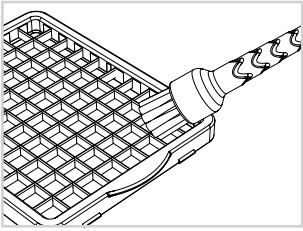
### ! ACHTUNG!

Reinigen Sie das Produkt sofort nach dem Gebrauch, um der Bildung von Keimen und Schimmel vorzubeugen.

- Das Produkt vor dem Reinigen auseinandernehmen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Wir empfehlen alle Teile, die Klingen bzw. Messer enthalten (z.B. Messereinsätze, Hobel, Reiben), per Hand zu reinigen, um die Qualität und Schärfe langfristig zu erhalten.

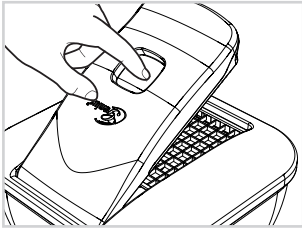
**HINWEIS: Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben (z.B. Rote Bete). Häufiges Reinigen des Auffangbehälters in der Spülmaschine kann die Transparenz des Materials beeinträchtigen. Das ist normal und unbedenklich und stellt keine Einschränkung der Gebrauchseigenschaften dar.**

### Reinigen der Messereinsätze

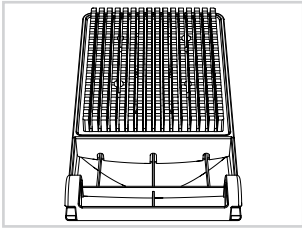


Achten Sie darauf, beim Reinigen die scharfe Seite der Klingen nicht mit den Händen zu berühren.
Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der scharfen Seite nach unten drehen und mit dem Reinigungspinsel oder der Spülbürste die Lebensmittelreste vorsichtig entfernen.

## Selbstreinigungsfunktion



Zur Reinigung des fest integrierten Stifterasters drücken Sie den „Push“-Knopf auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Das integrierte Reinigungsgitter wird automatisch nach unten gedrückt und entfernt selbst kleine Lebensmittelreste aus dem Stifteraster. Dabei sollte der Deckel geöffnet sein. Falls die Selbstreinigung im geschlossenen Zustand ausgeführt wird, darf sich kein Messereinsatz im Rahmen befinden.



Insbesondere beim Reinigen in der Spülmaschine, kann Wasser in das Schneid-Oberteil eindringen. Dieses kann durch die entsprechenden Öffnungen wieder ablaufen. Um das Wasser zu entfernen, halten Sie das Schneid-Oberteil senkrecht mit den Öffnungen nach unten und schütteln Sie es leicht. Stellen Sie es zum vollständigen Trocknen aufrecht hin (Öffnungen nach unten).

## 8 Entsorgung

Für den Fall, dass das Produkt und/oder das Zubehör nicht mehr genutzt werden kann, gehört es in den privaten Haushaltsmüll. Es wird von den kommunalen Entsorgungsunternehmen entsorgt.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

**KUNDENSERVICE**

Sollten Sie Fragen zum Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

**service@genius-germany.de**

**+49 (0) 6431 9 21 96 00**
(MONTAG BIS FREITAG VON 9.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter **www.genius.tv**

## Content

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS....19
1.1 Proper use....20
1.2 Safety instructions....20
2 Before first use....21
3 Product components....22
4 Nicer Dicer Chef – blade inserts, slicers and grating inserts....24
4.1 Assembly....24
4.2 Using the blade inserts....25
4.3 Tips and tricks – blade inserts....27
4.4 Using the slicers....27
4.5 Tips and tricks – slicers....29
4.6 Using the grating inserts....31
5 Nicer Julietti....32
5.1 Assembly/Using....32
6 Tomato and vegetable cutter....33
6.1 Assembly/Using....33
7 Care and cleaning....34
8 Disposal....35

Please take the time to read through these instruction manual carefully.

For your own protection and that of others, please pay particular attention to the safety instructions chapter and the warnings contained in the document.

Keep these instruction manual for future reference. Always be sure to include the instruction manual if giving the product to a third party.

The illustrations in this instruction manual are intended as a schematic representation of correct use. They may have details that differ from the original product.

## 1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

### Guide to the symbols used

**CAUTION!**

Failure to follow these instructions may lead to injury.

**ATTENTION!**

Damage to property may occur.

## 1.1 Proper use

- The product is intended to be used to cut food.
- The product is intended for home use only. It is not suitable for commercial or industrial use.
- The product is not suitable for:
  - Chopping frozen food
  - Grinding pits, cores, etc.
  - Chopping bones or other non-edible food elements
- The accessories (except the glass bowl) are not suitable for use in microwave or conventional ovens.
- The product is not intended for use by adults or children with limited physical, sensory or intellectual abilities or little experience with household equipment, unless they are supervised by a competent person who is responsible for their safety or they receive clear instructions from such a person about how the product is to be used.
- Only use the product as described in the instruction manual. Any other use is considered improper.

## 1.2 Safety instructions

**RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES**

- The blades are extremely sharp! Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances. Handle the product with care.
- Never allow hands, hair, loose clothing or other items to come into contact with the blade.
- Only cut food by pressing down on the top. Do not use your fingers to push food through the blade inserts under any circumstances.
- Use a washing-up brush or similar tool to remove food residue from the blades or blade inserts.

**HANDLING THE PRODUCT CORRECTLY**

- Always place the product on a dry, clean, level and stable surface.
- Keep a sufficient distance from heat sources (e.g. hobs or ovens) and open flames to avoid damage to the product.
- Check the product for damage before each use. Do not use a damaged product or damaged accessories.
- Do not make any unauthorised modifications, repairs or changes to the product.
- Only use the product with original accessories, otherwise you will damage it and increase the risk of injury.

- Please note that the blade inserts cannot be used to cut very hard food such as carrots, unpeeled squashes or similar. Cores and pits must be removed before processing and the food may need to be peeled.

**USING THE GLASS BOWL IN THE OVEN**

- The glass bowl can be used in the oven up to a maximum temperature of 250°C.
- Always place the glass bowl on a grate. Never put it directly on the oven floor.
- Use oven gloves or cloths to remove the glass bowl from the oven – burn risk!
- Don’t put cold water into a hot glass bowl, you may damage it. Also, never put boiling liquids into a cold glass bowl. Always heat up the bowl with the content inside it.

## 2 Before first use

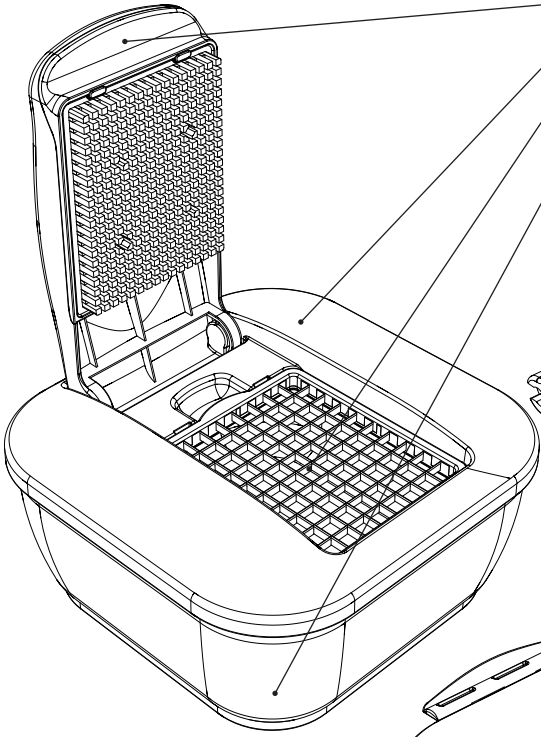
### CAUTION!

Risk of suffocation from plastic sheeting and bags!

Keep children and animals away from packaging material.

- **Check** the set to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet. The production process used to make the glass bowls can result in the formation of small bubbles and streaks. This does not impair the bowl‘s function and does not constitute grounds for complaint.
- **Remove** the packaging material and any stickers attached to the product for protection during transit or for advertising purposes.
- **Clean** all parts before the first use to remove any production residue (see also “Care and cleaning”).

## 3 Product components



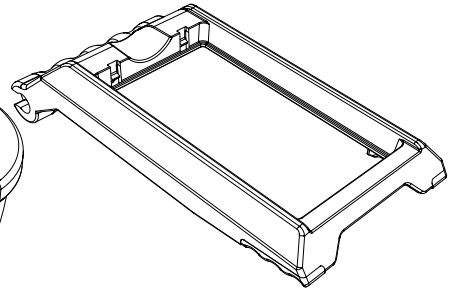
**A** Cutter top

**B** Cutter base

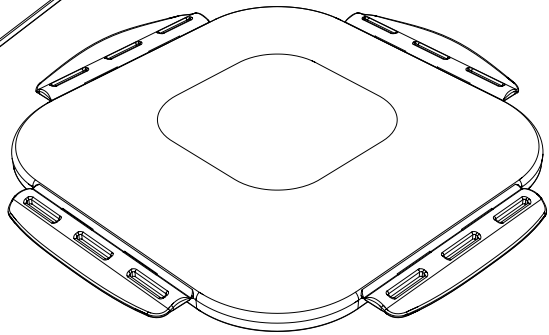
**C** Blade insert 12 x 12 mm (different versions available)

**D** Collecting container, large (capacity: plastic 3,300 ml/glass 2,800 ml)

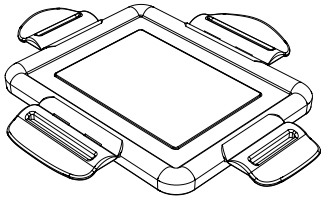
**E** Vario frame

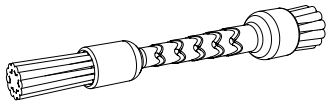


**F** Fresh-keeping lid, large



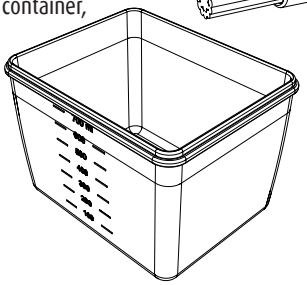
**G** Fresh-keeping lid, small



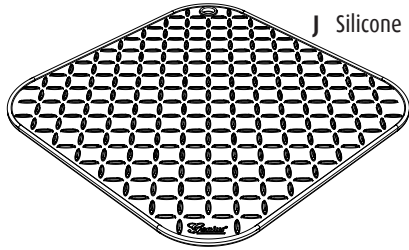


**I** Cleaning brush

**H** Collecting container, small (capacity: 700 ml)



**J** Silicone mat



(Continued on the next page)

| | |
|---|---|
| Blade inserts | 6 x 6/6 x 30 mm; 12 x 48 mm; 24 x 24 mm |
| Tomato and vegetable cutter | Blade insert + stamp (6 mm); Blade insert + stamp (9 mm) |
| Grating inserts | fine (for Vario frame); coarse (for Vario frame); Juliennes (for Vario frame) |
| Slicers | Slicer, adjustable; Handy Hopper; Food holder; Slicer, not adjustable (for Vario frame) |
| Nicer Julietti | Spiral insert with Julietti blade; Spiral insert with smooth blade; Frame insert (for Vario frame); Frame insert (for the cutter base) |

This instruction manual covers all the accessories available for the device/product. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet. Parts that are not included in your set can of course be bought at a later date.

# 4 Nicer Dicer Chef – blade inserts, slicers and grating inserts

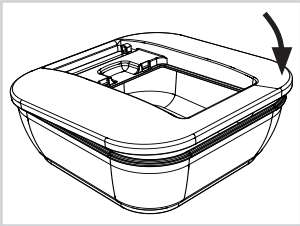
## 4.1 Assembly

**CAUTION!**

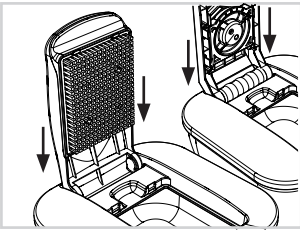
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold parts by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

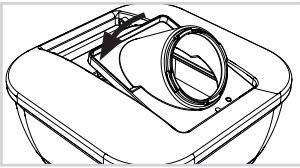
Store the product out of the reach of children and animals.



Place the cutter base on the collecting container and lock it into place with an audible click.

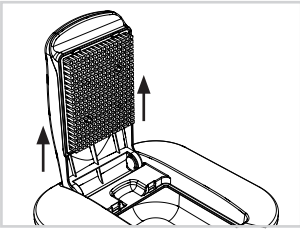


Depending on your requirements, hold the cutter top, the adjustable slicer or the Vario frame at a 90° angle (vertical) and insert it into the side brackets. The adjustable slicer and the variable frame have recesses on the side of the handle.

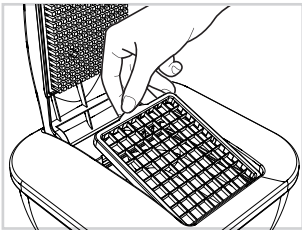


Depending on the model, the spiral insert frame is either placed straight into the cutter base or into the Vario frame.

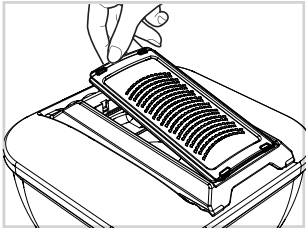
### Removing



Always lift up the cutter top, Vario frame and/or slicer to a vertical position (90°) to remove: Fold up the accessory and lift it out from the cutter base.



Remove accessories from the cutter base with the assistance of the grip indent: Hold the accessory underneath the semi-circular tab and lift it out of the cutter base.

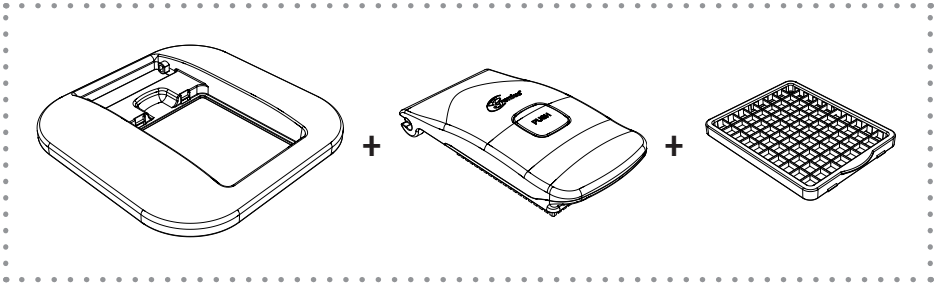


Remove accessories from the Vario frame with the assistance of the grip indent: Grip the indent and remove the accessory from the Vario frame.

## 4.2 Using the blade inserts

### Preparing food

- Wash the food and remove stems, cores or pits, and peel if necessary. The food must be cut into small enough pieces to fit the cutting area so that there is sufficient space between the food and the blade insert frame on all four sides.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.



### CAUTION!

Risk of cutting injuries.

The blades are extremely sharp. Always hold parts by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

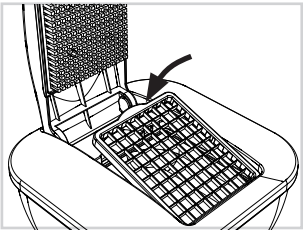
Only cut food by pressing down on the cutter top. Do not use your fingers to push food through the blade inserts under any circumstances.

## ATTENTION!

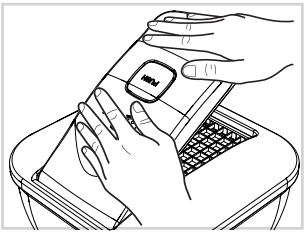
If the cutter top does NOT descend fully in one stroke, then DO NOT apply any further force – this may damage the product. If the food has lodged in the blades, remove it by turning over the blade insert (to the blunt side) and carefully pushing out the cuttings. Do the same to remove food remnants from the blades and then use washing detergent and a brush.

The blade inserts may not be used to cut very hard food such as carrots, unpeeled squashes or similar. Cores and pits must be removed before processing and the food may need to be peeled.

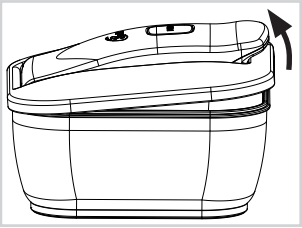
Before using, read the 'Assembly' section. Only use the product if it has been assembled correctly.



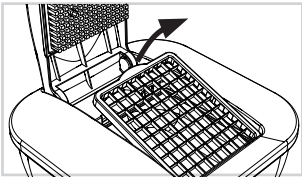
Place the required blade insert into the cutter base by putting the 2 small nibs into the recesses and push the semi-circular tab into the grip indent until you hear it click into place. Please ensure that you do not touch the blades during use.



Place the item of food onto the cutter and push down the cutter top firmly using both hands. The food is pushed through the blades and automatically collected in the collecting container.



To empty the collecting container, simply lift the entire cutter lid (cutter top and base) and remove.



To remove the blade insert, open the cutter top and remove the blade insert carefully, using the grip recesses.

**NOTE: For large pieces or those to be cut in an upright position, hold the food in place with your hand and press lightly on the cutter top to keep the food from slipping. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.**

## 4.3 Tips and tricks – blade inserts

**NOTE: The plastic bowls are not suitable as containers for citrus fruits. This may result in alterations to the container's surface. However, this will not affect its ability to function.**

- For storage, you can seal the collecting container with the practical fresh-keeping lid. The collecting container can therefore also be used to keep food fresh.
- To dice food, lay the food flat on the cutting surface. For potato soup, for example, first cut the potatoes into slices. To dice, place several slices on top of one another on the blade. You can use the same method for cucumbers, courgettes, etc.
- To cut into batons, for example when making chips, place the potatoes upright on the blade one after another. Press down using the cutter top to keep them from moving around. You can cut delicious batons of cucumbers, apples etc. for dips in this way. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.
- Cutting made easy with the right technique: Place your stronger hand (left hand if you are left-handed, right hand if you are right-handed) on the outside of the cutter top. Place your weaker hand in the centre of the cutter top. Then press down firmly in a single stroke.
- Before starting, dip the blade inserts in water. Wet blades cut more easily and require less force. During cutting, the blades are kept moist by the moisture in the food that is being cut.
- The cutter lid can also be used with the glass bowl so that all the ingredients for a casserole can be cut directly into the bowl and put straight into the oven without the need to transfer them to another dish.
- The silicone mat can be placed on the working surface under the glass bowl to keep it stable while you are cutting.

## 4.4 Using the slicers

### ⚠ CAUTION!

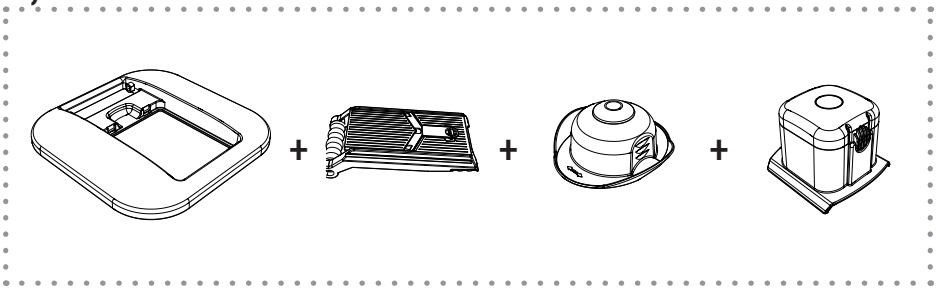
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

When not using, ALWAYS attach the blade protector to the V-blade.

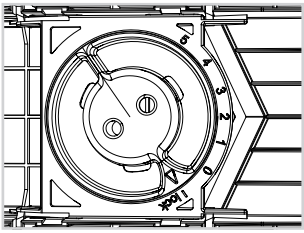
When not in use, always set the adjustable slicer to the "lock" position on the cutting thickness scale. In this position, the feed plate is lifted above the height of the blades and therefore protects against injury.

## Adjustable slicer

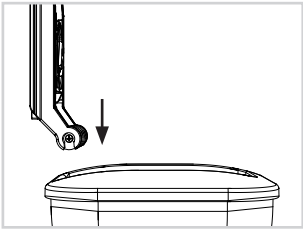


## Setting the cutting thickness

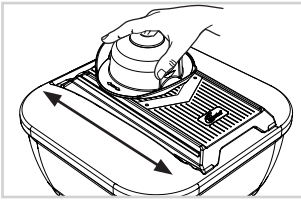
With the help of the cutting thickness regulator on the underside of the adjustable slicer the height-adjustable feed plate can be individually adjusted to any cutting thickness.




**Clockwise:** Lifting the feed plate for thinner slices
**Counter clockwise:** Lowering the feed plate for thicker slices
„**lock**“**:** the feed plate is higher than the blades for safe stowing and storage

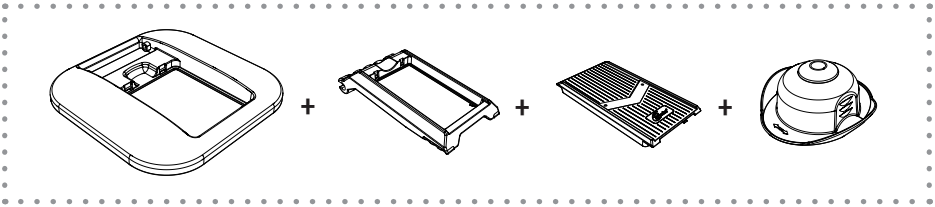


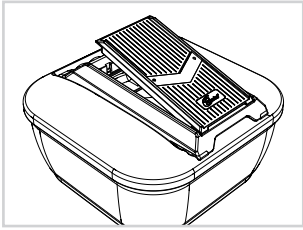
Place the adjustable slicer in the cutter base, set the cutting thickness and remove the blade protector.



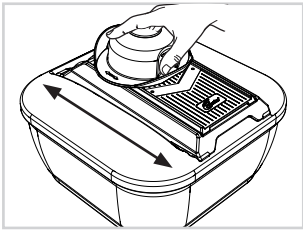
Feed the food in quick movements over the V-blade. To prevent injuries from contact with the sharp blades, always use the food holder or the Handy Hopper.

## Fixed slicer





Place the Vario frame in the cutter base, click the fixed slicer into place and remove the blade protector.



Feed the food in quick movements over the V-blade. To prevent injuries from contact with the sharp blades, always use the food holder.

## 4.5 Tips and tricks – slicers

- Both slicers (fixed slicer only in conjunction with the Vario frame) can also be used on a hands-free basis, so you can grate foods straight on to finished dishes or the worktop. With its non-slip feet, ‘freehand’ slicing is simple and safe.
- For easy cutting, feed the food or food holder using your dominant hand and hold down the slicer at its grip with the other hand.

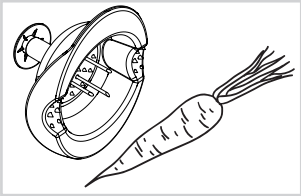
## Using the food holder

### CAUTION!

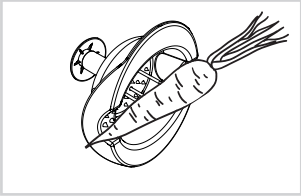
The metal needles are pointy and sharp. Do not touch the needles with your fingers.

### ATTENTION!

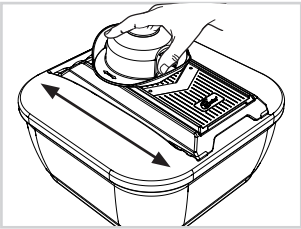
Always move the food holder in the direction of the arrow printed on it, otherwise material damages may occur.



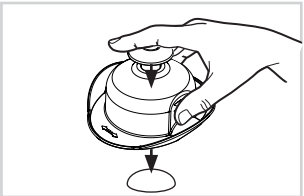
Anchor the food with the 3 metal needles. The stamp on the top is pushed out as you do so.



The two cut-outs provide stability for longer vegetables (carrots, cucumbers, etc.).

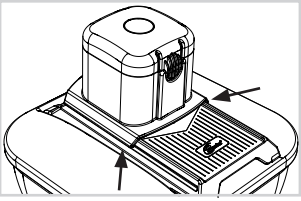


Lay the food holder flat against the frame and feed it in quick movements over the V-blade.

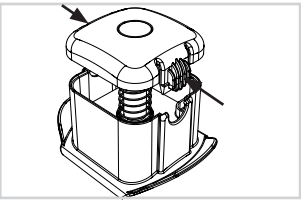


By applying equal pressure on the stamp, the food to be cut will automatically be pushed forward.
Any residue can simply be dropped by pressing on the stamp.

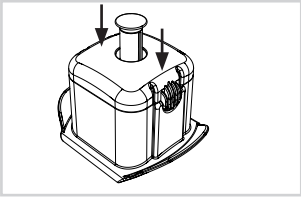
## Using the Handy Hopper



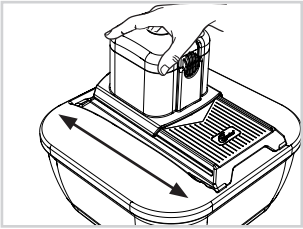
Place the Handy Hopper on top of the adjustable slicer so that the runners slide into the side guides.



Press the side clips together and remove the lid.
Fill with food.

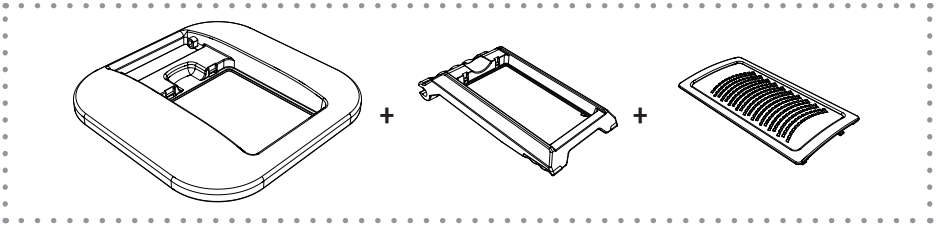


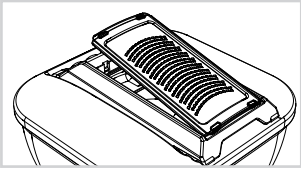
Place the stamp in the middle and press down on the lid until the side clips lock into place with an audible click.



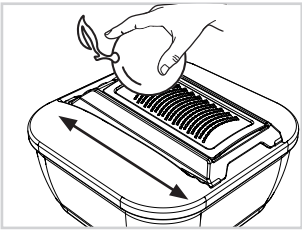
Feed the Handy Hopper in quick movements over the V-blade.

## 4.6 Using the grating inserts



Place the Vario frame in the cutter base, click the grater of your choice into place and remove the blade protector.



Move the foods across the grater swiftly.

# 5 Nicer Julietti

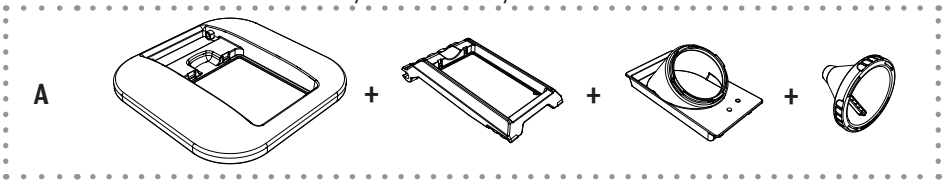
## 5.1 Assembly/Using

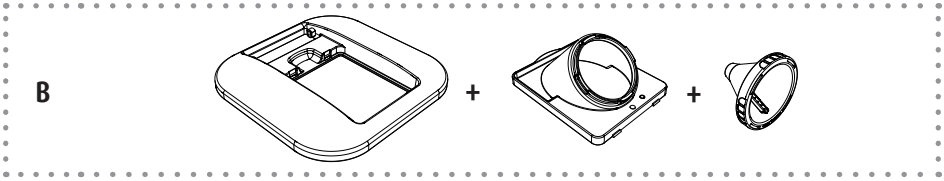
**CAUTION!**

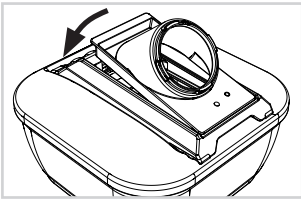
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

Depending on the model, the frame of the Nicer Julietti is either placed into the cutter base or into the Vario frame. Please check which model you have before you use it.

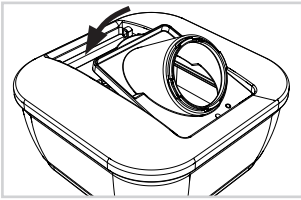


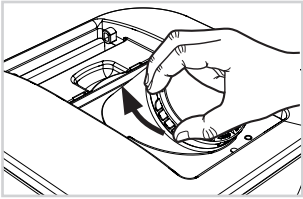
**A**

Place the Vario frame into the cutter base and click the narrow Julietti frame into place.

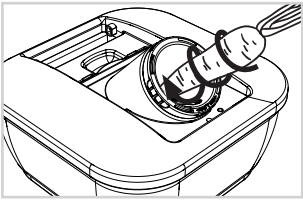


**B**

Place the broad Julietti frame into the cutter base by putting the 2 small nibs into the recesses and push the semi-circular tab into the grip indent until you hear it click into place.



Insert the desired spiral insert into the frame and turn clockwise until it locks into place. Make sure that the blade is pointing towards the collecting container after insertion (note the marks on the frame and spiral insert).



Feed the vegetables into the spiral insert and rotate clockwise, applying slight pressure.

## 6 Tomato and vegetable cutter

### 6.1 Assembly/Using

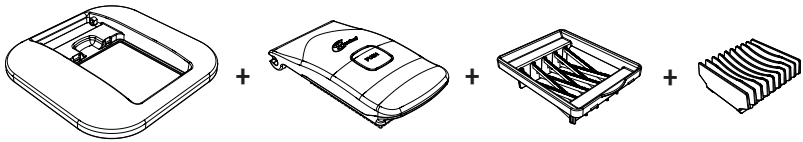
**CAUTION!**

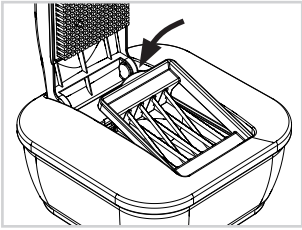
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

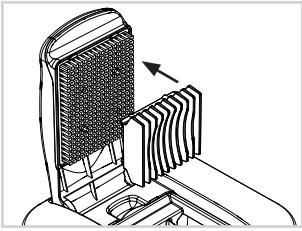
**ATTENTION!**

Make sure that you always use each insert with the correct stamp.

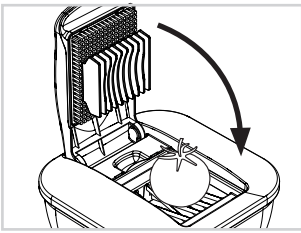




Place the tomato and vegetable blade insert into the cutter base by putting the 2 small nibs into the recesses and push the semi-circular tab into the grip indent until you hear it click into place. Please ensure that you do not touch the blades during use.



Place the correct stamp into the pin block on the cutter top so that the round nibs on the back of the stamp fit into the holes on the pin block. Press together firmly.



Place the tomato onto the blade insert and push down the cutter top firmly using both hands. The tomato is pressed through the blades into the bowl.

To remove the blade insert, open the cutter top and carefully remove the blade insert with the grip indent.

**NOTE: You can also cut cooked potatoes, eggs, mushrooms, mozzarella cheese and other soft foods with the tomato and vegetable blade insert. It is not suitable for cutting hard foods such as raw potatoes, apples, courgettes or carrots.**

## 7 Care and cleaning

### CAUTION!

Risk of cutting injuries due to sharp blades!

Do not touch the blades with your hands. Always hold the inserts by the plastic.

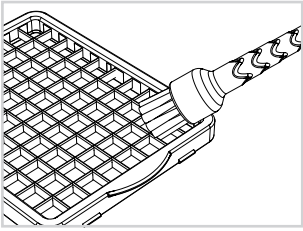
### ATTENTION!

Clean the product immediately after use to avoid the build-up of germs or mould.

- Dismantle the product before cleaning.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads.
- Allow all parts to dry thoroughly before putting them away.
- We recommend hand-washing any parts that contain blades (e.g. blade inserts, slicers, grating inserts) to preserve quality and sharpness over the long term.

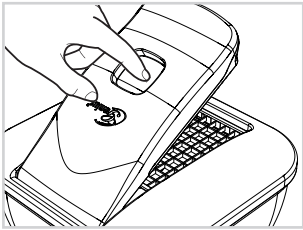
**Note: Some types of fruit and vegetables can stain the plastic parts (e.g. beets). Frequent cleaning of the collecting container in a dishwasher can affect the material's transparency. This is normal and not a cause for concern; it does not limit the functionality.**

### Cleaning the blade inserts

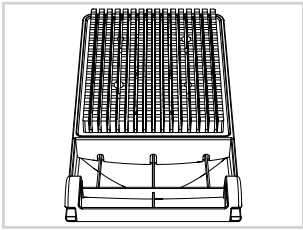


When you're cleaning the product, never touch the side with the sharp blades.
If food residue gets stuck between the blades, turn the sharp side down and carefully remove them with the cleaning brush or a dish washing brush.

## Self-cleaning function



To clean the built-in pin block, press the 'Push' button on the top of the cutter top. The built-in cleaning sieve is automatically pushed downwards and removes even small pieces of food residue from the pin block.
The lid should remain open during this process. If the self-cleaning process is launched when the cutter top is closed, there must not be any blade inserts in the frame.



When you clean the appliance in the dish washer, water can get into the cutter top. It can be removed again via the drain holes. To drain the water, hold cutter top vertically with the drain holes facing down and shake gently. Stand it up vertically (holes facing down) to drain it completely.

## 8 Disposal

In the event that the product and/or accessories can no longer be used, they should be disposed of with the household rubbish. It can be disposed of by the municipal waste management services.

The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally friendly way and take it to your recycling site.

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

## CONTENU

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS ....36
1.1 Utilisation normale ....37
1.2 Consignes de sécurité ....37
2 Avant la première utilisation ....38
3 Composants du produit ....39
4 Nicer Dicer Chef – Grilles de découpe, rabots et râpes ....41
4.1 Assemblage ....41
4.2 Utilisation des grilles de découpe ....42
4.3 Conseils et astuces – Grilles de découpe ....44
4.4 Utilisation des rabots ....44
4.5 Conseils et astuces – Rabots ....46
4.6 Utilisation des râpes ....48
5 Nicer Julietti ....49
5.1 Assemblage / Utilisation ....49
6 Coupe légumes et tomates ....50
6.1 Assemblage / Utilisation ....50
7 Entretien et nettoyage ....51
8 Élimination ....52

Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce mode d'emploi.

Pour votre sécurité et celle de tiers, veuillez lire attentivement le chapitre concernant les consignes de sécurité et les avertissements contenus dans le document.

Rangez ce mode d'emploi en vue d'une utilisation ultérieure. Si vous donnez le produit à quelqu'un, accompagnez-le toujours de son mode d'emploi.

Les illustrations contenues dans ce mode d'emploi sont destinées à illustrer de manière schématique l'utilisation correcte du produit. Elles peuvent différer dans le détail du produit original.

## 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

### Définition des symboles utilisés

**AVERTISSEMENT !**

Le non respect de ces instructions peut occasionner de graves blessures.

**ATTENTION !**

Cela pourrait entraîner des dommages matériels.

## 1.1 Utilisation normale

- Le produit est destiné à réduire les aliments en morceau.
- Le produit est exclusivement conçu pour un usage domestique. Il ne convient pas à un usage commercial ou industriel.
- Le produit n’est pas destiné à :
  - Réduire en morceaux les aliments surgelés
  - Réduire en morceaux les noyaux, pépins, etc.
  - Réduire en morceaux des os ou toute autre partie non comestible des aliments
- Les accessoires (sauf le bol en verre) ne sont pas prévus pour une utilisation au four à micro-ondes ou au four.
- Le produit n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (adultes et enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui manquent d’expérience avec les appareils électroménagers, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si on leur a donné des instructions claires sur le fonctionnement du produit.
- Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le mode d’emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non-conforme.

## 1.2 Consignes de sécurité

**RISQUE DE BLESSURES AVEC LES LAMES COUPANTES**

- Les lames sont très coupantes ! Manipulez toujours les accessoires au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps. Utilisez le produit en faisant attention.
- Ne laissez jamais les mains, les cheveux, les vêtements amples ou autres objets toucher les lames.
- Coupez les aliments uniquement en appuyant sur le couvercle. N’essayez jamais d’appuyer avec vos doigts sur les aliments dans les grilles de découpe.
- Utilisez une brosse ou autre outil similaire pour retirer les restes de nourriture des grilles de découpe ou des lames.

**UTILISATION CORRECTE DU PRODUIT**

- Placez toujours le produit sur une surface sèche, propre, plane et stable.
- Gardez une distance de sécurité avec les sources de chaleur (p. ex. plaques de cuisson ou four) et les flammes nues afin d’éviter d’endommager le produit.
- Vérifiez avant chaque utilisation que le produit n’est pas abîmé. N’utilisez pas le produit s’il est endommagé ou si les accessoires sont endommagés.
- N’apportez aucune transformation ni modification au produit.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés, vous risquez sinon d’endommager le produit et augmentez les risques de blessures.

- Veuillez noter que les grilles de découpe ne peuvent être utilisées pour découper des aliments très durs comme les carottes, les courges non pelées ou autres aliments similaires. Les pépins doivent être retirés et les aliments épluchés si nécessaire avant la préparation.

**UTILISATION DU BOL EN VERRE DANS LE FOUR (EN OPTION)**

- Le bol en verre peut être utilisé au four jusqu’à 250°C.
- Utilisez toujours une grille et ne placez jamais le bol en verre directement sur le bas du four.
- Utilisez des gants ou des maniques pour retirer le bol en verre du four – risque de brûlure !
- Ne versez pas d’eau froide dans le bol en verre chaud, il risque d’être endommagé. De même, ne versez pas de liquide chaud bouillant dans un bol en verre froid. Chauffez toujours le bol et son contenu ensemble.

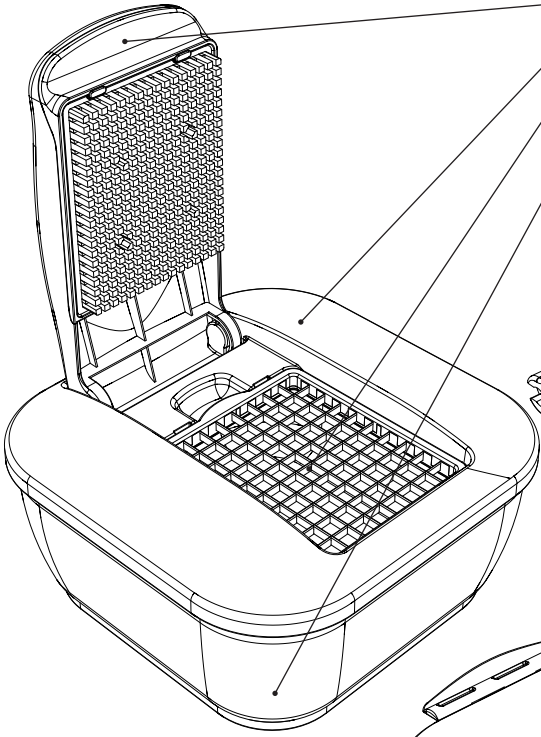
## 2 Avant la première utilisation

### ⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d’étouffement avec les films et sacs plastiques ! Conservez toujours les matériaux d’emballage hors de la portée des enfants et des animaux.

- **Vérifiez** que tous les accessoires sont bien présents dans l’emballage et les éventuels dommages dus au transport. Vous pouvez retirer le contenu de votre ensemble de l’emballage ou de l’emballage séparé.
  Lors de la fabrication du bol en verre, peuvent se former quelques petites bulles mineures ou des stries. Ceci n’affecte pas les qualités fonctionnelles et ne sont donc pas une raison de réclamation.
- **Retirez** les emballages ainsi que les éventuelles étiquettes situées sur le produit servant à la protection lors du transport et à la publicité.
- **Nettoyez** toutes les pièces avant la première utilisation, afin d’éliminer les éventuels résidus de fabrication (consultez également : Entretien et nettoyage).

## 3 Composants du produit



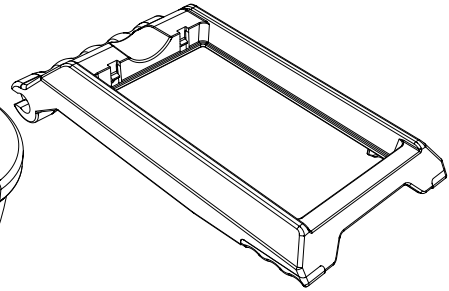
**A** Partie supérieure de découpe

**B** Partie inférieure de découpe

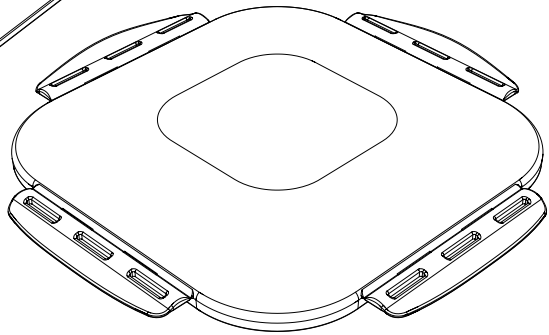
**C** Grille de découpe 12 x 12 mm (différentes versions disponibles)

**D** Réceptacle, grand (capacité : la plastique 3.300 ml / le verre 2.800 ml)

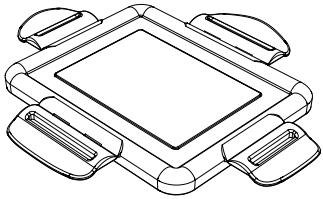
**E** Cadre Vario

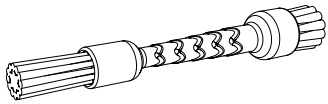


**F** Couvercle fraîcheur, grand



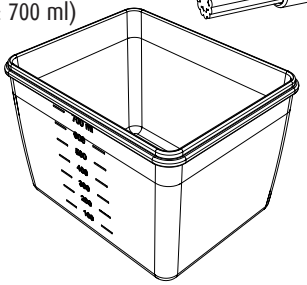
**G** Couvercle fraîcheur, petit



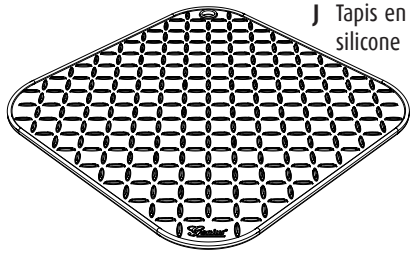


**I** Brosse de nettoyage

**H** Réceptacle, petit (capacité : 700 ml)



**J** Tapis en silicone



(Suite à la page suivante)

| | |
|---|---|
| Grilles de découpe | 6 x 6/6 x 30 mm<br>12 x 48 mm<br>24 x 24 mm |
| Coupe légumes et tomates | Grille de découpe + tampon (6 mm)<br>Grille de découpe + tampon (9 mm) |
| Râpes | fin (pour le Cadre Vario)<br>gros (pour le Cadre Vario)<br>Julienne (pour le Cadre Vario) |
| Rabot | Rabot, réglable<br>Handy Hopper<br>Poussoir<br>Rabot non réglable (pour le Cadre Vario) |
| Nicer Julietti | Élément de coupe spirale avec lame pour Juliettis<br>Élément de coupe spirale avec lame lisse<br>Insert de cadre (pour le Cadre Vario)<br>Insert de cadre (pour la partie inférieure de découpe) |

Ce mode d'emploi prend en compte tous les accessoires disponibles du produit. Vous pouvez retirer le contenu de votre ensemble de l'emballage ou de l'emballage séparé. Vous pouvez évidemment acheter les pièces non contenues dans votre ensemble séparément, sur : www.genius.tv.

# 4 Nicer Dicer Chef – grilles de découpe, rabots et râpes

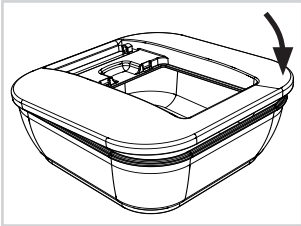
## 4.1 Assemblage

**AVERTISSEMENT !**

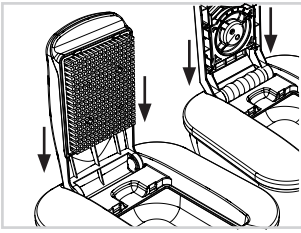
Risque de coupures !

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les pièces au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

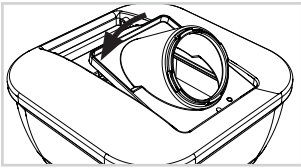
Conservez le produit hors de la portée des enfants et des animaux.



Placez la partie inférieure de découpe sur le réceptacle jusqu‘à ce qu‘elle s‘enclenche de manière audible.

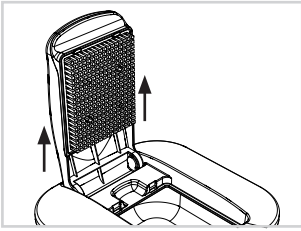


Si besoin, insérer la partie supérieure de découpe, le rabot réglable ou le Cadre Vario en le plaçant à 90° (verticalement) dans les supports latéraux prévus à cet effet. Pour le rabot réglable et le Cadre Vario les encoches correspondantes se trouvent sur le côté latéral de la poignée.

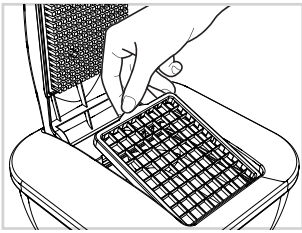


Le cadre pour l’élément de coupe spirale est fixé selon le modèle directement dans la partie inférieure de découpe ou le Cadre Vario.

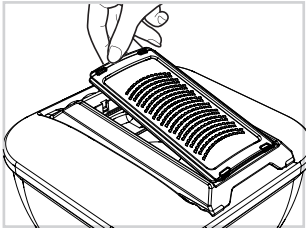
### Retrait de la partie supérieure de découpe



La partie supérieure de découpe, le Cadre Vario ou le rabot ne peuvent être enlevés qu’en position verticale (90°) : Relever l’accessoire et le retirer de la partie inférieure de découpe en le tirant vers le haut.



Retirer les accessoires de la partie inférieure de découpe à l'aide de la poignée moulée : Saisir en dessous la languette demi ronde et retirer l'accessoire de la partie de découpe inférieure.

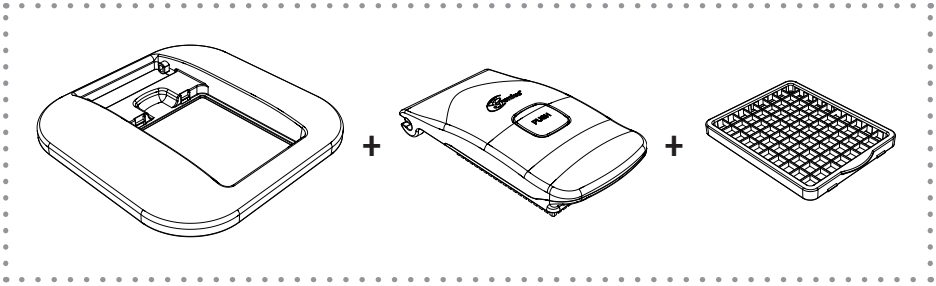


Retirer l'accessoire du Cadre Vario à l'aide de la poignée moulée : Saisir la poignée moulée et retirer l'accessoire du Cadre Vario.

## 4.2 Utilisation des grilles de découpe

### Préparation des aliments

- Nettoyez les aliments et retirez les pédoncules, noyaux, pépins, etc. et, si nécessaire, la peau. Les aliments doivent être coupés en petits morceaux appropriés à chaque surface de découpe, de sorte qu'il y ait suffisamment d'espace, sur les quatre côtés, entre l'aliment et le cadre de la grille de découpe.
- Placez l'aliment avec la partie à couper sur la surface de découpe souhaitée.



## AVERTISSEMENT !

Risque de coupures.

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les pièces au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

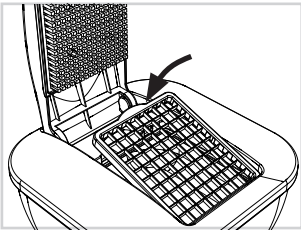
Coupez les aliments uniquement en appuyant sur le couvercle. N'essayez jamais d'appuyer avec vos doigts sur les aliments dans les grilles de découpe.

## ATTENTION !

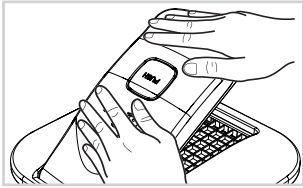
Si la partie supérieure de découpe ne se ferme pas d'un seul coup, NE forcez PAS, vous risquez d'endommager le produit. Si l'aliment se coince entre les lames, tournez la grille de découpe vers le bas (du côté non tranchant) et poussez délicatement l'aliment de la grille. Pour enlever les restes de nourriture des lames, opérez de la même manière en vous aidant d'une brosse de nettoyage.

Les grilles de découpe ne peuvent pas découper d'aliments très durs comme les carottes, les courges non pelées ou autres aliments similaires. Les pépins doivent être retirés et les aliments épluchés si nécessaire avant la préparation.

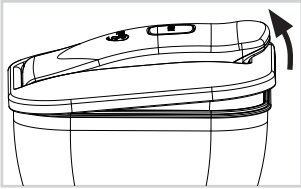
Avant d'utiliser le produit, lisez la section « Assemblage ». Utilisez le produit uniquement s'il est assemblé correctement.



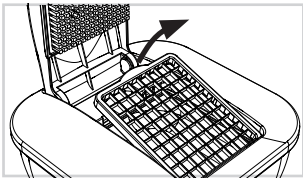
Placer la grille de découpe voulue avec les deux petits nez dans les encoches correspondantes de la partie de découpe inférieure et fixer de manière audible la languette demi ronde dans la poignée moulée. Veillez à ne pas toucher les lames lors de l'utilisation.



Placer les produits alimentaires sur la grille de découpe et appuyer fermement sur la partie supérieure de découpe avec les deux mains. Les aliments sont découpés par les lames et tombent automatiquement dans le réceptacle.



Pour vider le réceptacle, soulevez simplement d'une main l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) et retirez-le.



Pour retirer la grille de découpe, ouvrez la partie supérieure de découpe et retirez prudemment la grille de découpe en utilisant les poignées moulées.

**REMARQUE : Pour les gros morceaux d'aliments ou ceux qui doivent être coupés dans le sens de la longueur, appuyez sur l'aliment avec la partie supérieure de découpe pour éviter qu'il ne glisse. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N'EST PAS adapté à ce type de découpe.**

## 4.3 Conseils et astuces – Grilles de découpe

**REMARQUE : Les boîtiers en plastique ne sont pas adaptés pour garder des agrumes. Cela peut entraîner une légère modification du réceptacle. La fonctionnalité n’est cependant pas affectée.**

- Pour la conservation, vous pouvez fermer le réceptacle avec le couvercle fraîcheur pratique. Le réceptacle peut ainsi être également utilisé comme boîte fraîcheur.
- Pour couper en dés, posez l’aliment à plat sur la grille de découpe. Par exemple, pour une soupe de pommes de terre coupez tout d’abord les pommes de terre en rondelles. Puis disposez plusieurs tranches les unes sur les autres sur la grille de découpe pour les couper en dés. Vous pouvez procéder de la même façon avec des concombres, courgettes, etc.
- Pour couper des bâtonnets, p. ex. pour faire des frites, posez les pommes de terre l’une après l’autre debout sur la grille de découpe. Appuyez avec la partie supérieure de découpe pour empêcher l’aliment de glisser. Vous pouvez ainsi couper des bâtonnets de cornichon, de pomme, etc., pour déguster avec un dip. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N’EST PAS adapté à ce type de découpe.
- Placez l’aliment avec la partie à couper sur la surface de découpe souhaitée.
- Découpe facile en utilisant la bonne technique : Posez votre main forte (pour les gauchers, la main gauche ; pour les droitiers, la main droite) à l’extérieur de la partie supérieure de découpe. L’autre main se trouve au centre de la partie supérieure de découpe. Appuyez ensuite fortement d’un seul coup vers le bas.
- Trempez les grilles de découpe dans l’eau avant de commencer. Les lames humides coupent plus facilement et vous avez besoin de moins de force. Pendant la découpe, la grille de découpe est conservée humide par l’humidité des légumes.
- Le couvercle de découpe peut aussi être utilisé avec le bol en verre. Ainsi les ingrédients peuvent être coupés directement dans le bol en verre et placés ensuite dans le four. Il n’est pas nécessaire de transvaser le produit.
- Pendant la préparation vous pouvez placer le tapis en silicone sous le bol en verre pour assurer une bonne stabilité sur le plan de travail.

## 4.4 Utilisation des rabots

### ⚠ AVERTISSEMENT !

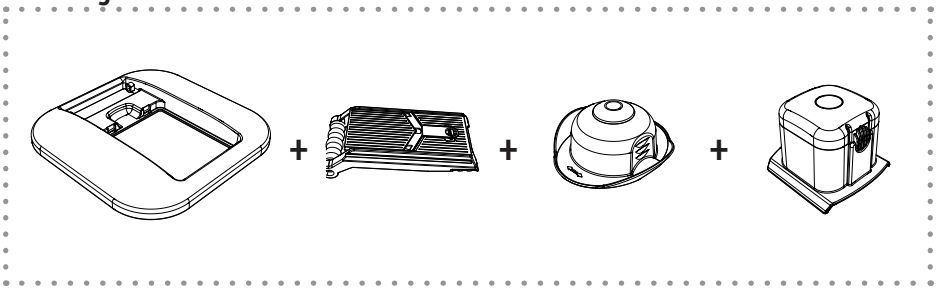
Risque de coupures !

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

Lorsque vous ne l’utilisez pas, placez TOUJOURS le protège-lame sur la lame en V.

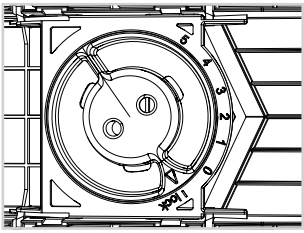
En cas de non-utilisation du rabot réglable, le régler toujours sur la position« lock » sur la graduation de réglage de l’épaisseur de coupe. Dans cette position, le plateau remonte par dessus la lame et vous protège ainsi contre les blessures.

## Rabot réglable

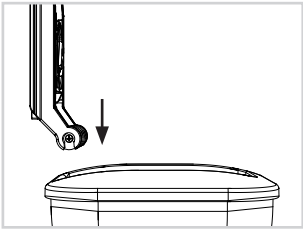


## Réglage de l’épaisseur de découpe

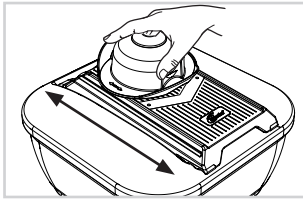
Le bouton de réglage de l’épaisseur situé sous le rabot réglable permet de régler individuellement la hauteur du plateau de découpe (réglable en hauteur) sur l’épaisseur de découpe voulue.




**Dans le sens des aiguilles d’une montre :** Le plateau de découpe est soulevé pour couper des rondelles plus fines
**Dans le sens inverse des aiguilles d’une montre :** Le plateau de découpe est abaissé pour couper des rondelles plus épaisse
„**lock“:** Le plateau de découpe est plus haut que les lames pour ranger et conserver en toute sécurité

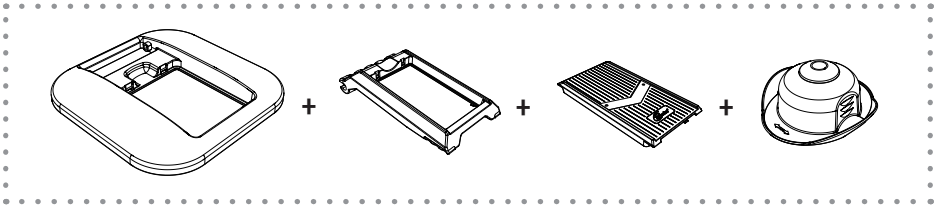


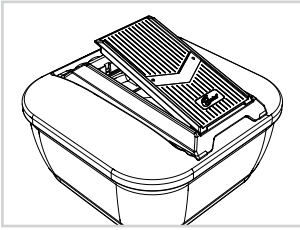
Mettre le rabot réglable dans la partie inférieure de découpe, régler l’épaisseur de coupe et enlever le protège-lame.



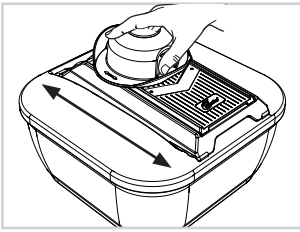
Faites glisser l’aliment sur la lame en V avec des mouvements rapides. Utilisez toujours le poussoir ou le Handy Hopper pour vous protéger des coupures.

## Rabot fixe





Mettre le Cadre Vario dans la partie inférieure de découpe, enclencher le rabot fixe et enlever le protège-lame.



Faites glisser l'aliment sur la lame en V avec des mouvements rapides. Utilisez toujours le poussoir ou le Handy Hopper pour vous protéger des coupures.

## 4.5 Conseils et astuces – Rabot

- Les deux rabots (le rabot fixe seulement en combinaison avec le Cadre Vario) peuvent aussi être utilisés à main libre, de façon à pouvoir raboter directement sur un plat cuisiné ou le plan de travail. Les picots antidérapants permettent de râper simplement et en toute sécurité.
- Pour faciliter la découpe, faites glisser l'aliment ou le poussoir avec votre main forte et fixez le rabot avec votre autre main sur la poignée.

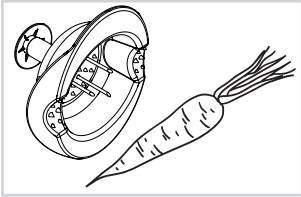
## Utilisation du poussoir

### ⚠ AVERTISSEMENT !

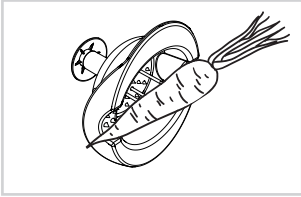
Les aiguilles en métal sont pointues et aiguisées. Ne touchez pas les aiguilles avec les doigts.

### ! ATTENTION !

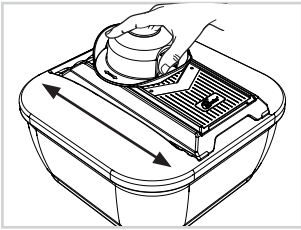
Déplacez toujours le poussoir en direction de la flèche imprimée, de sorte qu'aucun dommage matériel ne puisse survenir.



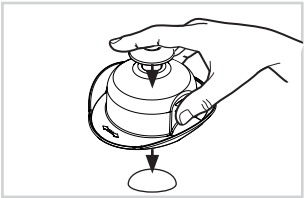
Fixez l'aliment sur les 3 aiguilles en métal. Le tampon sur la partie supérieure est ainsi poussé.



Maintenez fermement les aliments plus longs (carotte, concombre, etc.) dans les deux échancrures.

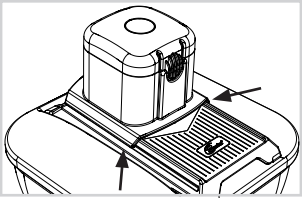


Placez le poussoir transversalement sur le cadre et faites-le glisser sur la lame en V en effectuant des mouvements rapides.

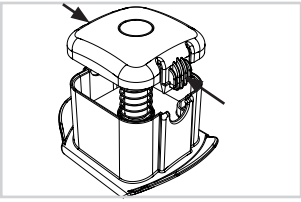


L'aliment est tranché automatiquement grâce à une pression constante sur le tampon.
Les restes éventuels peuvent être simplement retirés en appuyant sur le tampon.

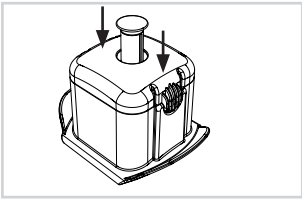
## Utilisation du Handy Hopper



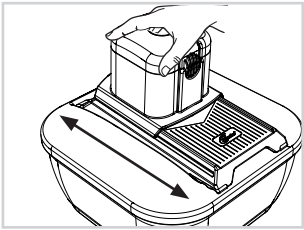
Placer le Handy Hopper sur le rabot réglable de façon à ce que les patins de glissement glissent à partir de la poignée sur les guidages latérales.



Appuyez en même temps sur les clips latéraux et retirez le couvercle. Versez les aliments.

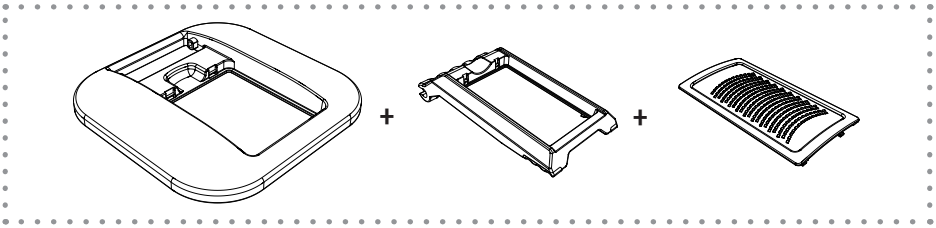


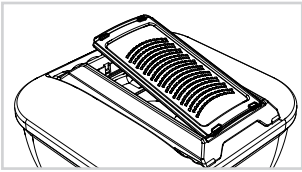
Placez le tampon au centre et appuyez sur le couvercle jusqu’à ce que les clips latéraux s’enclenchent de manière audible.



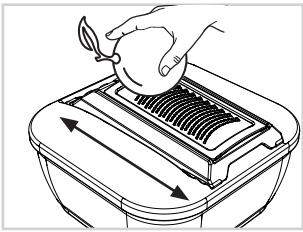
Faites glisser le Handy Hopper sur la lame en V avec des mouvements rapides.

## 4.6 Utilisation des râpes



Mettre le Cadre Vario dans la partie inférieure de découpe, fixer la râpe souhaitée et enlever le protège-lame.



Rabotez les aliments avec un mouvement rapide sur la râpe.

## 5 Nicer Julietti

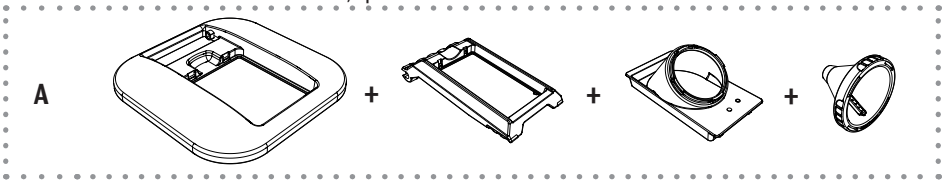
### 5.1 Assemblage / Utilisation

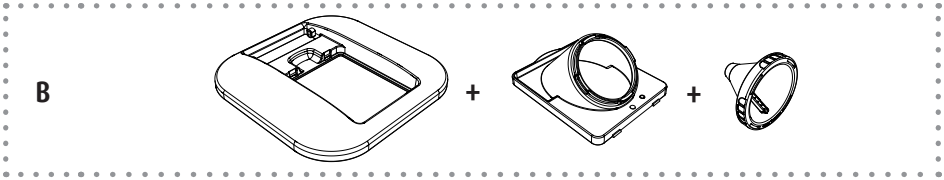
**AVERTISSEMENT !**

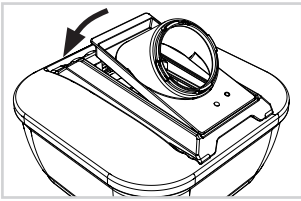
Risque de coupures !

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

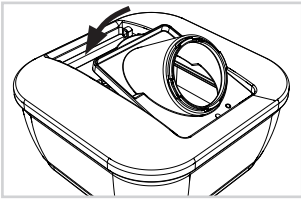
Selon le modèle, le cadre du Nicer Julietti se place dans la partie inférieure de découpe ou dans le Cadre Vario. Veuillez vérifier avant l’utilisation, quelle version est contenue dans votre set.



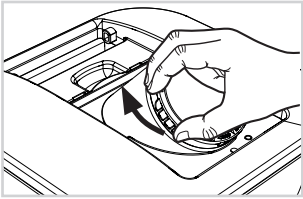



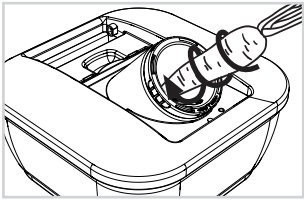
**A**
Mettre le Cadre Vario dans la partie inférieure de découpe et fixer le cadre Julietti étroit.



**B**
Placer le large cadre Julietti avec les deux petits nez dans les encoches correspondantes de la partie de découpe inférieure et fixer le de manière audible avec la languette demi ronde dans la poignée moulée.



Installez la pièce spirale souhaitée dans le cadre et tournez-la dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à son enclenchement. Veillez à ce que la lame soit dirigée vers le bas du réceptacle après l’assemblage (prenez également en compte les marquages sur le cadre et la pièce spirale).



Introduisez le légume dans la pièce spirale et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en exerçant une légère pression.

## 6 Coupe légumes et tomates

### 6.1 Assemblage / Utilisation

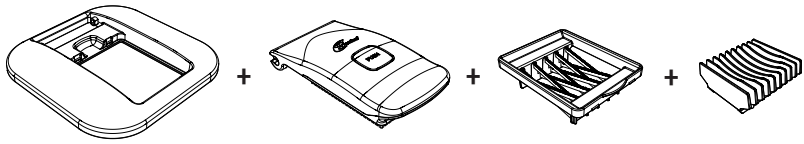
**AVERTISSEMENT !**

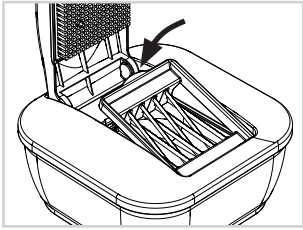
Risque de coupures !

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

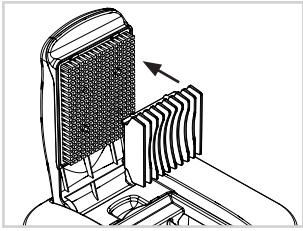
**ATTENTION !**

Veillez à combiner toujours le tampon correct avec l'insert correspondant.

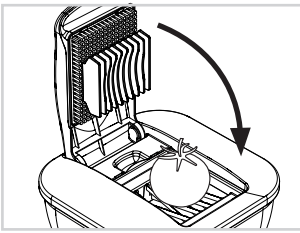




Placer le coupe légumes et tomates avec les deux petits nez dans les encoches correspondantes de la partie de découpe inférieure et fixer le de manière audible avec la languette demi ronde dans la poignée moulée. Veillez à ne pas toucher les lames lors de l'utilisation.



Mettre le tampon correspondant de telle façon dans l'emporte-pièce de la partie supérieure de découpe, que les nez ronds sous le tampon tiennent bien dans les encoches correspondantes de l'emporte-pièce. Appuyer fermement.



Placer la tomate sur la grille de découpe et appuyez fermement sur la partie supérieure de découpe avec les deux mains. La tomate est poussée à travers les lames et recueillie automatiquement dans le récipient.

Pour enlever la grille de découpe, ouvrez la partie supérieure de découpe et retirez la grille de découpe avec précaution à l'aide de la poignée moulée.

**REMARQUE : Avec le coupe légumes et tomates vous pouvez aussi facilement couper des pommes de terre cuites, des œufs, des champignons, de la mozzarella et d'autres aliments mous. Il n'est pas adapté pour couper des aliments plus durs, comme p.ex. des pommes de terre crues, des pommes, des courgettes ou des carottes.**

## 7 Entretien et nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de coupures avec les lames coupantes !

Ne touchez pas les lames avec les mains. Saisissez toujours les grilles par les pièces en plastique.

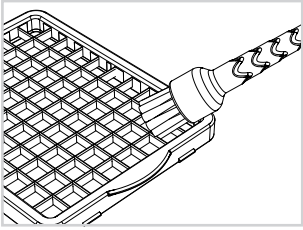
### ! ATTENTION !

Nettoyez le produit immédiatement après l'utilisation afin de prévenir la formation de germes et de moisissures.

- Démontez le produit avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou corrosif ni d'éponge rugueuse.
- Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.
- Nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces, lames ou couteaux contenus (p. ex. grilles de découpe, rabot, râpe) à la main afin d'assurer leur qualité et leur précision durablement.

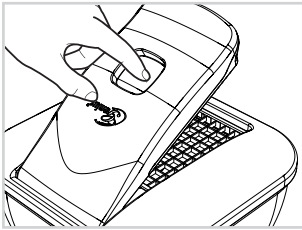
**REMARQUE : Certains types de fruits et de légumes peuvent colorer les pièces en plastique (p. ex. la betterave). Un nettoyage fréquent du réceptacle au lave-vaisselle peut affecter la transparence du matériau. Ceci est normal et sans danger, et n'altère pas les performances du produit.**

### Nettoyage des grilles de découpe

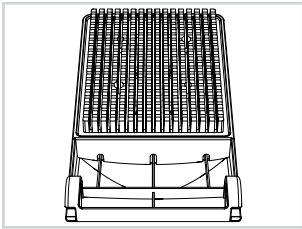


Évitez de toucher les côtés tranchants des lames avec vos mains pendant le nettoyage.
Si des petits morceaux d'aliments restent entre les lames, tourner la grille de découpe avec le côté tranchant vers le bas et enlever les restes alimentaires avec précaution avec le pinceau de nettoyage ou une brosse à vaisselle.

## Fonction Auto-Nettoyage



Appuyez sur le bouton « Push » au-dessus de la partie supérieure de découpe pour nettoyer l’emporte-pièce fixe intégré. La grille de nettoyage intégrée est automatiquement poussée vers le bas et retire elle-même les petits restes de nourriture coincés dans l’emporte-pièce.
Le couvercle doit pour cela être ouvert. Si l’auto-nettoyage est effectué avec le couvercle fermé, aucune grille de découpe ne doit se trouver dans le cadre.



En particulier, lors du nettoyage au lave-vaisselle, l’eau peut pénétrer dans la partie supérieure de découpe. L’eau peut s’écouler par les ouvertures correspondantes. Pour enlever l’eau, tenez la partie supérieure de découpe verticalement avec les ouvertures vers le bas et secouez-la doucement. Pour la sécher complètement, mettez-la à la verticale (avec les ouvertures vers le bas).

## 8 Élimination

Dans le cas où le produit ou l’accessoire ne peut plus être utilisé, il fait partie des déchets ménagers privés. L’appareil sera éliminé par les entreprises de collecte communales.

L’emballage est recyclable. Éliminez l’emballage conformément aux normes écologiques et déposez-le dans un centre de recyclage.

Si vous avez des questions concernant le produit, les accessoires ou les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local.

# Inhoudsopgave

1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN ....53
1.1 Beoogd gebruik ....54
1.2 Veiligheidsvoorschriften ....54
2 Voor het eerste gebruik ....55
3 Productonderdelen ....56
4 Nicer Dicer Chef – mesinzetstukken, schaaf en raspinzetstukken ....58
4.1 In elkaar zetten ....58
4.2 Toepassing van de mesinzetstukken ....59
4.3 Tips en trucs – mesinzetstukken ....61
4.4 Gebruik van de schaaf ....61
4.5 Tips en trucs – schaaf ....63
4.6 Gebruik van de raspinzetstukken ....65
5 Nicer Julietti ....66
5.1 In elkaar zetten/Gebruik ....66
6 Tomaten-groentesnijder ....67
6.1 In elkaar zetten/Gebruik ....67
7 Onderhoud en reiniging ....68
8 Afvoeren ....69

Neem de tijd om deze bedieningshandleiding aandachtig door te lezen.

Neem voor uw eigen veiligheid en die van anderen de veiligheidsvoorschriften uit deze handleiding te allen tijde in acht.

Bewaar deze bedieningshandleiding om deze later opnieuw te kunnen raadplegen. Geef de handleiding altijd aan de nieuwe eigenaar als u het product weggeeft.

De afbeeldingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld als schematische hulp ten behoeve van een correct gebruik van het product. Ze kunnen in detail afwijken van het originele product.

## 1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN

### Betekenis van de gebruikte symbolen

**VOORZICHTIG!**

U kunt gewond raken wanneer u deze voorschriften niet in acht neemt.

**LET OP!**

Er kan materiële schade ontstaan.

## 1.1 Beoogd gebruik

- Het product is bedoeld om levensmiddelen klein te snijden.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in het huishouden. Het is uitdrukkelijk niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product is niet geschikt voor het klein snijden van:
  - Levensmiddelen in bevroren toestand
  - Pitten enz.
  - Botten of andere niet-eetbare delen van levensmiddelen
- De hulpstukken (behalve de glazen schaal) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron of oven.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (volwassenen en kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder praktische ervaring met het gebruik van huishoudelijke apparaten, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en duidelijke instructies geeft voor het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het product uitsluitend zoals beschreven in de bedieningshandleiding. Ieder ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

## 1.2 Veiligheidsvoorschriften

**GEVAAR OP LETSEL DOOR DE SCHERPE MESJES**

- De mesjes zijn bijzonder scherp! Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan. Ga voorzichtig met het product om.
- Voorkom dat handen, haren, losse kleding en andere voorwerpen in contact komen met de messen.
- U snijdt de levensmiddelen door het deksel naar beneden te drukken. Probeer in geen geval levensmiddelen met uw vingers door de scherpe inzetstukken te drukken.
- Gebruik een afwasborstel of een ander hulpmiddel om levensmiddelenresten uit de hulpstukken of tussen de messen te verwijderen.

**JUISTE OMGANG MET HET PRODUCT**

- Plaats het product te allen tijde op een droge, schone, effen en stabiele ondergrond.
- Houd voldoende afstand van warmtebronnen als het fornuis, de oven of open vuur om te voorkomen dat het product beschadigd raakt.
- Controleer het product voor elk gebruik op beschadigingen. Gebruik het product of bijbehorende accessoires alleen als ze onbeschadigd zijn.
- Voer zelf nooit aanpassingen of reparaties aan het apparaat uit.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de originele onderdelen om beschadiging van

het apparaat te voorkomen en de kans op letsel te verkleinen.
- Wij wijzen u erop dat de snijvlakken van de inzetstukken niet geschikt zijn voor het snijden van harde levensmiddelen zoals wortels, ongeschilde pompoen e.d. Verwijder voor gebruik alle pitten en eventueel de schil.

**GEBRUIK VAN DE GLAZEN SCHAAL IN DE OVEN**
- De glazen schaal is geschikt voor gebruik in de oven tot 250 °C.
- Gebruik altijd een rooster en plaats de glazen schaal niet direct op de bodem van de oven.
- Gebruik geschikte ovenwanten of pannenlappen om de glazen schaal uit de oven te halen – verbrandingsgevaar!
- Vul geen koud water in de hete glazen schaal, anders bestaat gevaar voor beschadiging van het materiaal. Giet ook geen kokendhete vloeistoffen in een koude glazen schaal. Verwarm de schaal en de inhoud altijd samen.

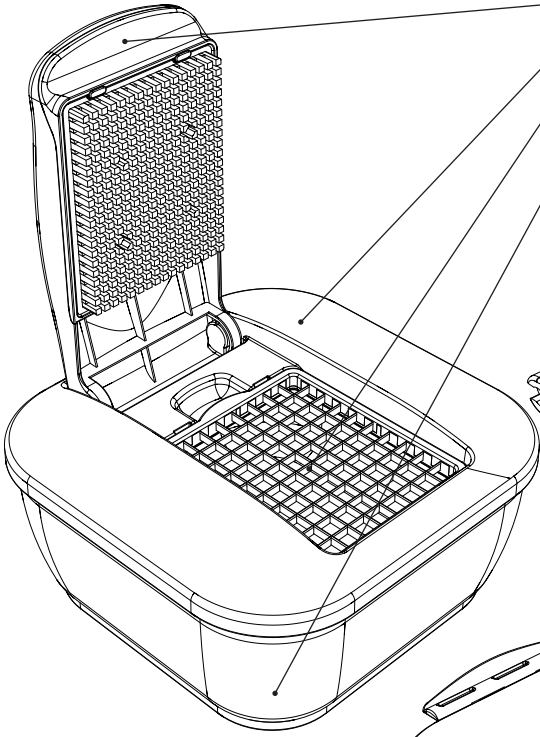
## 2 Voor het eerste gebruik

### ⚠ VOORZICHTIG!

Verstikkingsgevaar door plastic folie en plastic zakjes! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

- **Controleer** de set voor het eerste gebruik op volledigheid en eventuele transportschade. De juiste inhoud van de verpakking vindt u op de verpakking zelf of op een apart inlegvel.
  Bij het productieproces van de glazen schaal kunnen er kleine luchtbelletjes en sliertjes in het glas ontstaan. Dit vormt geen beperking van de functie van de glazen schaal en is dus geen reden voor reclamatie.
- **Verwijder** het verpakkingsmateriaal en eventueel op het product aanwezige etiketten die als transportbescherming dienen of een commerciële functie hebben.
- **Reinig** alle onderdelen voor het eerste gebruik om alle stoffen die tijdens de productie zijn achtergebleven, te verwijderen (zie tevens: Onderhoud en reiniging).

## 3 Productonderdelen



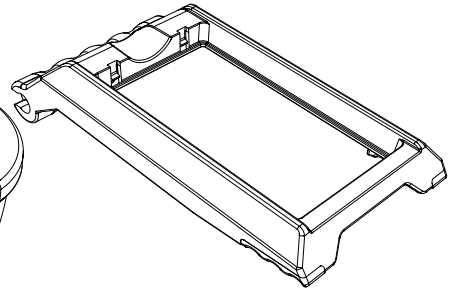
**A** Bovengedeelte snijder

**B** Ondergedeelte snijder

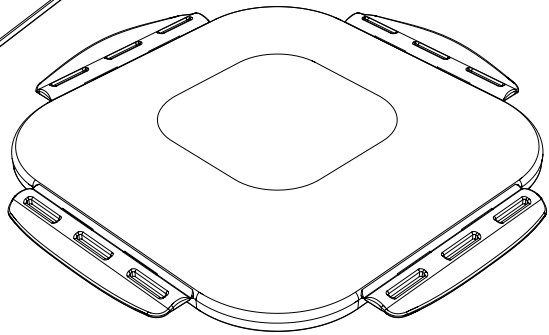
**C** Mesinzetstuk 12 x 12 mm
(verschillende versies beschikbaar)

**D** Opvangbak, groot
(inhoud: plastic 3.300 ml/glas 2.800 ml)

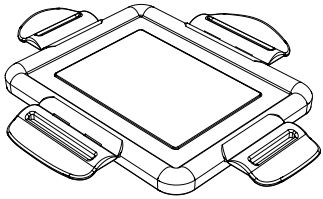
**E** Varioframe

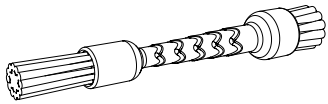


**F** Vershouddeksel, groot



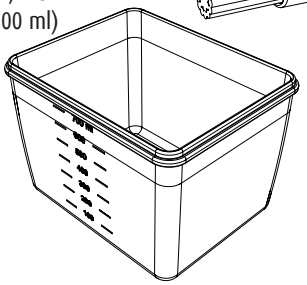
**G** Vershouddeksel, klein



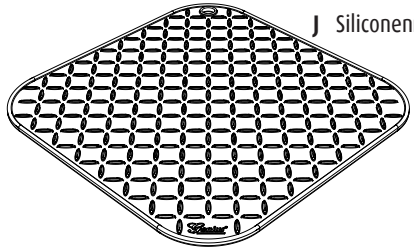


**I** Reinigingskwastje

**H** Opvangbak, klein
(inhoud: 700 ml)



**J** Siliconenmat



(Vervolg volgende pagina)

| | |
|---|---|
| Mesinzetstukken | 6 x 6/6 x 30 mm; 12 x 48 mm; 24 x 24 mm |
| Tomaten-groentesnijder | Snij-inzetstuk + stempel (6 mm); Snij-inzetstuk + stempel (9 mm) |
| Raspopzetstukken | fijn (voor varioframe); grof (voor varioframe); Julienne (voor varioframe) |
| Schaaf | Schaaf, verstelbaar; Handy Hopper; Snijgoedhouder; Schaaf, niet verstelbaar (voor varioframe) |
| Nicer Julietti | Spiraalinzetstuk met Julietti mesje; Spiraalinzetstuk met glad mesje; Frame-inzetstuk (voor varioframe); Frame-inzetstuk (voor ondergedeelte van de snijder) |

In deze bedieningshandleiding passeren alle verkrijgbare accessoires van dit product de revue. De juiste inhoud van de verpakking vindt u op de verpakking zelf of op een apart inlegvel. Niet-meegeleverde accessoires kunt u uiteraard zelf aanschaffen.

# 4 Nicer Dicer Chef – mesinzetstukken, schaaf en raspinzetstukken

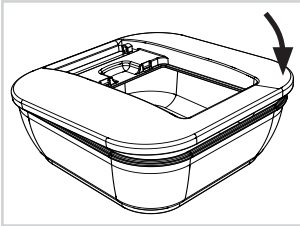
## 4.1 In elkaar zetten

### ⚠ VOORZICHTIG!

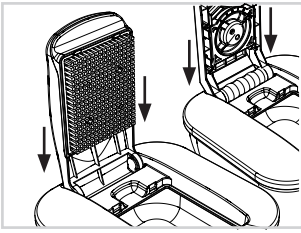
Kans op snijwonden!

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

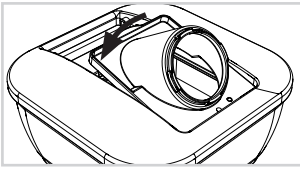
Bewaar dit product buiten bereik van kinderen en dieren.



Plaats het onderste gedeelte op de opvangbak en klik hem hoorbaar vast.

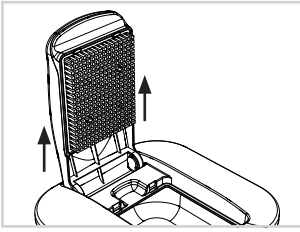


Plaats al naar behoefte het snijdeskel, de verstelbare schaaf of het varioframe in een hoek van 90° (loodrecht) in de daarvoor bestemde houders aan de zijkant. Bij de verstelbare schaaf en het varioframe zitten de uitsparingen aan de zijkant van de handgreep.

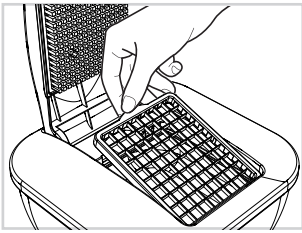


Het frame voor de spiraalinzetstukken wordt al naargelang model direct in het snijonderstuk of in het varioframe geplaatst.

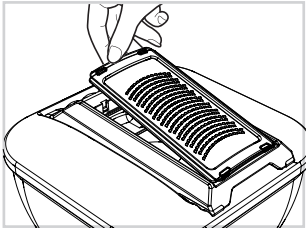
### Verwijderen



Snijbovenstuk, varioframe of schaaf kunnen alleen in verticale (90°) stand verwijderd worden: klap het toebehoren omhoog en haal het naar boven toe uit het snijonderstuk.



Verwijdering van toebehoren uit het snijonderstuk met behulp van de greepuitsparing: grijp onder de halfronde klep en haal het toebehoren uit het snijonderstuk.

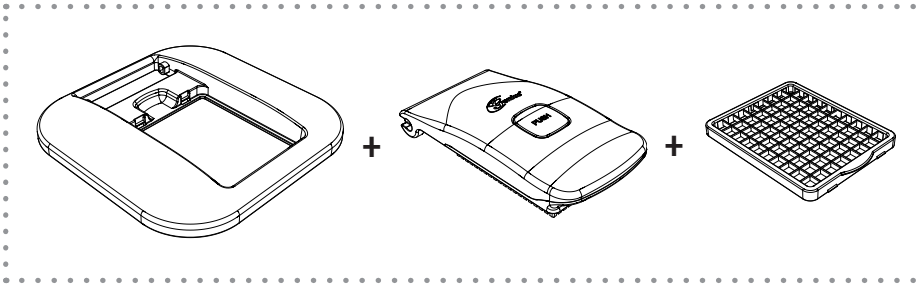


Verwijdering van toebehoren uit het varioframe met behulp van de greepuitsparing: grijp onder de uitsparing en haal het toebehoren uit het varioframe.

## 4.2 Toepassing van de mesinzetstukken

### Levensmiddelen voorbereiden

- Was de levensmiddelen en verwijder eventueel aanwezige steeltjes, pitten en, indien nodig, de schil. U dient erop te letten dat het levensmiddel dusdanig op maat moet worden gesneden dat er aan alle vier kanten voldoende ruimte overblijft tussen het levensmiddel en de randen van het snijvlak.
- Leg het levensmiddel met de aangesneden kant op het gewenste snijvlak.



## VOORZICHTIG!

Kans op snijwonden.

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

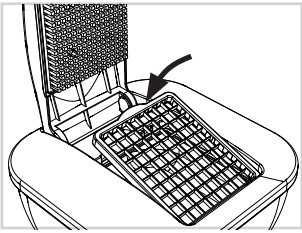
U snijdt de levensmiddelen door het deksel naar beneden te drukken. Probeer in geen geval levensmiddelen met uw vingers door de scherpe inzetstukken te drukken.

## ! LET OP!

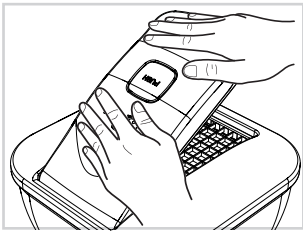
Trek nooit hard aan het snijgedeelte wanneer het na een keer trekken niet loslaat – dit kan namelijk leiden tot beschadigingen aan het apparaat. Als levensmiddelen klem mochten raken tussen de messen, kunt u het snijvlak omdraaien (naar de niet scherpe kant) en het levensmiddel er voorzichtig uitdrukken. Dezelfde procedure geldt voor het verwijderen van resten van levensmiddelen die tussen de messen achterblijven, waarbij de resten met een afwasborstel kunnen worden verwijderd.

Wij wijzen u erop dat de snijvlakken van de inzetstukken niet geschikt zijn voor het snijden van harde levensmiddelen zoals wortels, ongeschilde pompoen e.d. Verwijder voor gebruik alle pitten en eventueel de schil.

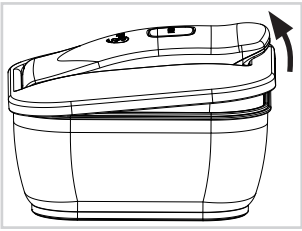
Lees voor het gebruik het hoofdstuk ‚In elkaar zetten'. Gebruik het product alleen wanneer het op de juiste manier in elkaar gezet is.



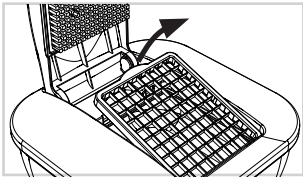
Plaats het gewenste mesinzetstuk met de 2 kleine neuzen in de daarvoor bestemde uitsparingen van het snijonderstuk en laat het met de halfronde klep hoorbaar in de greepuitsparing vastklikken. Raak de mesjes nooit met uw handen aan.



Leg het levensmiddel op het mesinzetstuk en druk het snijbovenstuk met beide handen krachtig in één keer naar beneden. Het snijgoed wordt door de messen gedrukt en valt automatisch in de opvangbak.



Til de complete snijdeksel (bovenste en onderste gedeelte samen) en verwijder het om het snijgoed uit de bak te kunnen halen.



Om het mesinzetstuk te verwijderen, opent u het bovenste snijgedeelte en verwijdert u het mesinzetstuk voorzichtig door gebruik te maken van de uitsparingen.

**AANWIJZING: Grote stukken of stukken die via de kopse kant gesneden moeten worden, drukt u licht aan met het snijdeksel, zodat ze niet meer kunnen verschuiven. Kunt u een levensmiddel niet licht aandrukken, dan is het NIET geschikt voor deze manier van snijden.**

## 4.3 Tips en trucs – mesinzetstukken

**AANWIJZING: De opvangbakken van kunststof zijn niet geschikt om citrusvruchten in te bewaren. Deze kunnen het oppervlak van de bak aantasten. De functionaliteit van de bak wordt er echter niet door beperkt.**

- Het snijgoed kunt u in de opvangbak bewaren als u deze afsluit met het praktische vershouddeksel. De opvangbak kan zo als vershoudbak gebruikt worden.
- Om blokjes te snijden legt u de levensmiddelen plat op het snijvlak. Voor een aardappelsoep kunt u de aardappelen bijvoorbeeld eerst in plakken snijden. U kunt meerdere plakken op elkaar leggen om vervolgens de blokjes te snijden. Dit is ook mogelijk met bijvoorbeeld komkommers of courgette enz.
- Om julienne te snijden, zoals voor frietjes, legt u de aardappels achter elkaar met de korte kant op het snijvlak. Aandrukken met het snijrooster, zodat ze niet meer kunnen verschuiven. Op deze manier kunt u ook lekkere frites snijden van bijvoorbeeld komkommer of appels om te dippen. Kunt u een levensmiddel niet licht aandrukken, dan is het NIET geschikt voor deze manier van snijden.
- Leg het levensmiddel met de aangesneden kant op het gewenste snijvlak.
- Makkelijk snijden met de juiste techniek: Plaats uw goede hand (links voor linkshandigen, rechts voor rechtshandigen) op het bovenste gedeelte van het snijdeksel. Leg de andere hand midden op het deksel. Druk het deksel nu in één keer krachtig naar beneden.
- Dompel de mesjes voor gebruik onder in water. Vochtige messen snijden eenvoudiger en vereisen minder kracht. Tijdens het snijden blijven de messen vochtig door het vocht van het snijgoed.
- Het snijdeksel kan ook met de glazen schaal gebruikt worden. Zo kunt u de ingrediënten voor gratins direct boven de glazen schaal snijden. Aansluitend hoeft u deze alleen nog maar in de oven te zetten. Geen omvullen nodig.
- Voor een vaste stand op het werkvlak kunt u de siliconenmat tijdens de bereiding onder de glazen schaal leggen.

## 4.4 Gebruik van de schaaf

### ⚠ VOORZICHTIG!

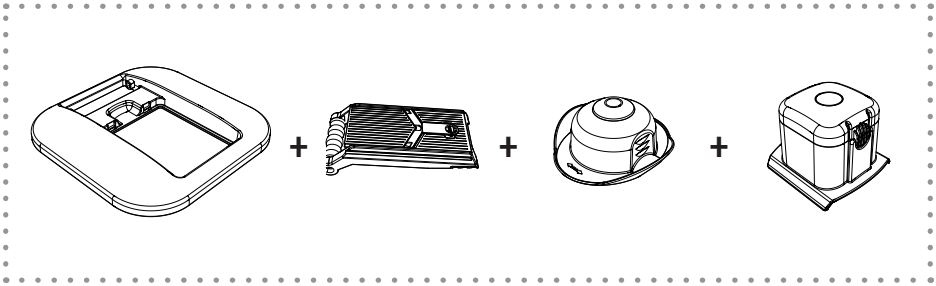
Kans op snijwonden!

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt dient u TE ALLEN TIJDE het beschermstukje op het V-vormige mes te plaatsen.

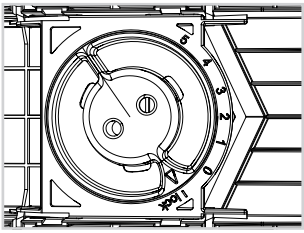
Wanneer de verstelbare schaaf niet gebruikt wordt, de snijdikte altijd op ‚lock' instellen. In deze positie wordt de snijplank opgetild tot boven de mesjes en bent u beschermd tegen eventuele verwondingen.

## Verstelbare schaaf

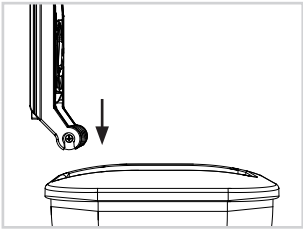


## Instellen van de snijdikte

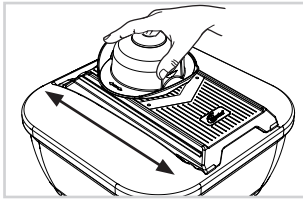
Met behulp van de snijdikteregelaar aan de onderzijde van de verstelbare schaaf kan de in hoogte verstelbare toevoerplaat individueel ingesteld worden op de gewenste snijdikte.




**Met de klok meedraaien:** Schuif wordt opgetild voor dunnere plakjes
**Tegen de klok indraaien:** Schuif laten zakken voor dikkere plakjes
„**lock**“**:** De aanvoerplaat ligt nu hoger dan de messen om veilig op te bergen en te bewaren.

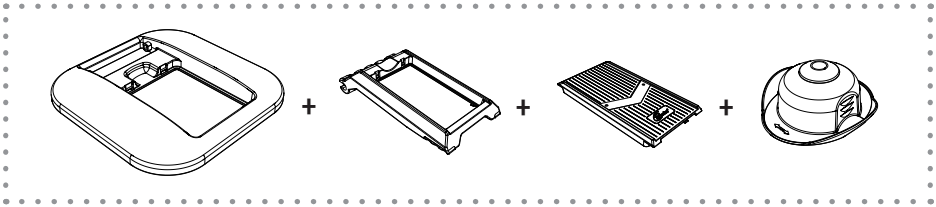


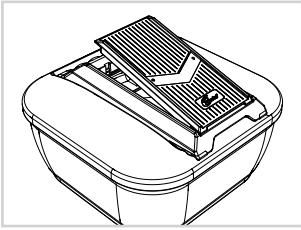
Plaats de verstelbare schaaf in het snijonderstuk, stel de snijdikte in en verwijder de mesbeschermer.



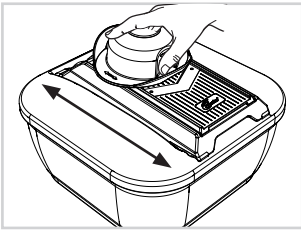
Voer het snijgoed met vlotte bewegingen over het V-vormige mes. Gebruik ter bescherming tegen snijwonden altijd de snijgoedhouder of de Handy Hopper.

## Vaste schaaf





Plaats het varioframe in het snijonderstuk, laat de vaste schaaf vastklikken en verwijder de mesbeschermer.



Voer het snijgoed met vlotte bewegingen over het V-vormige mes. Gebruik ter bescherming tegen snijwonden altijd de snijgoedhouder.

## 4.5 Tips en trucs – schaven

- Beide schaven (vaste schaaf alleen in verbinding met het varioframe) kunnen ook los gebruikt worden zodat direct boven gerechten of het werkvlak geschaafd kan worden. Dankzij de antislipsteunen kunt u er veilig en eenvoudig mee schaven.
- Om makkelijk te kunnen snijden beweegt u de levensmiddelen resp. de snijgoedhouder met uw sterkste hand en houdt u de schaaf met de andere hand vast.

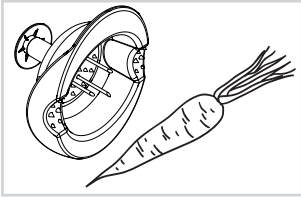
## Gebruik van de snijgoedhouder

### ⚠ VOORZICHTIG!

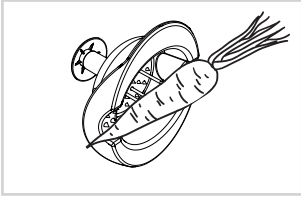
De metalen pinnen zijn scherp. Raak de pinnen niet aan met uw vingers.

### ! LET OP!

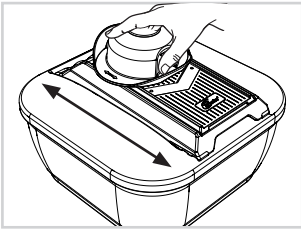
Beweeg de snijgoedhouder altijd in de richting van de opgedrukte pijl, anders kan hij beschadigd raken.



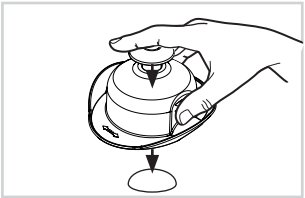
Prik de levensmiddelen vast met de 3 metalen pinnen. De stempel aan de bovenzijde wordt er daarbij uitgedrukt.



Beide uitsparingen zorgen ervoor dat u ook grotere stukken groente (wortels, komkommers enz.) stevig vast kunt houden.

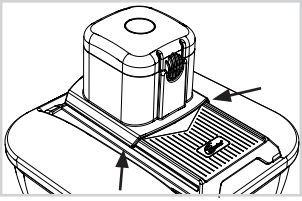


Plaats de snijgoedhouder haaks op het frame en haal hem in vlotte bewegingen over het V-vormige mes.

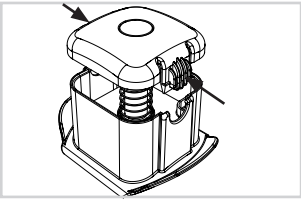


Door gelijkmatig op de stempel te drukken wordt het snijgoed automatisch aangevoerd.
Door op de stempel te drukken kan het overgebleven gedeelte snel en simpel verwijderd worden.

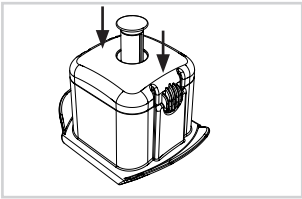
## Gebruik van de Handy Hopper



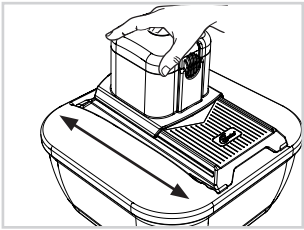
Plaats de Handy Hopper zo op de verstelbare schaaf dat de glijopeningen vanaf de greep in elkaar glijden.



Druk de clips aan de zijkant in en verwijder het deksel.
Vul de Handy Hopper met levensmiddelen.

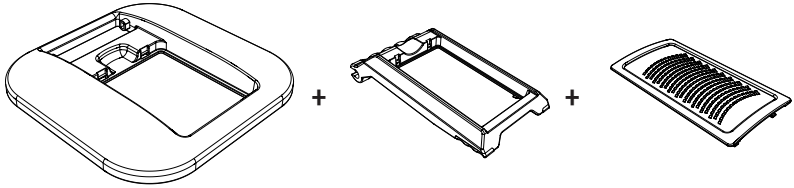


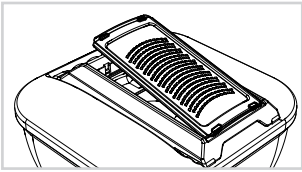
Plaats de stempel midden op de Hopper en druk het deksel stevig aan totdat de clips duidelijk hoorbaar vastklikken.



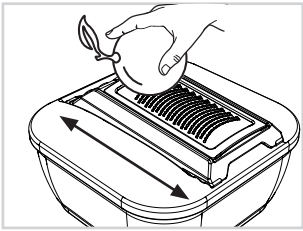
Beweeg de Handy Hopper met vlotte bewegingen over het V-vormige mes.

## 4.6 Gebruik van de raspinzetstukken



Plaats het varioframe in het snijonderstuk, laat de gewenste rasp vastklikken en verwijder de bescherming.



Beweeg het levensmiddel met vlotte bewegingen heen en weer over de rasp.

# 5 Nicer Julietti

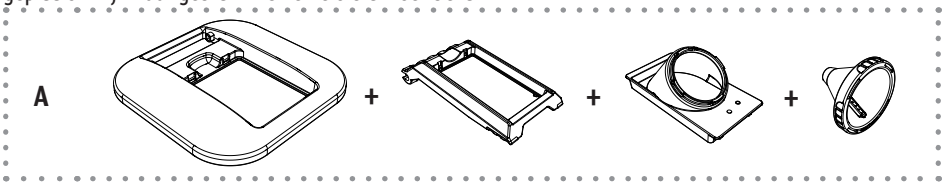
## 5.1 In elkaar zetten/Gebruik

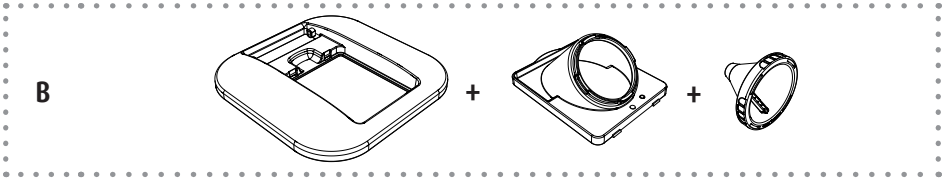
### VOORZICHTIG!

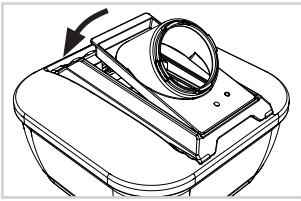
Kans op snijwonden!

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

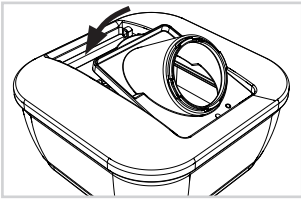
Al naargelang model wordt het frame van de Nicer Julietti in het snijonderstuk of in het varioframe geplaatst. Kijk vóór gebruik welke versie uw set bevat.



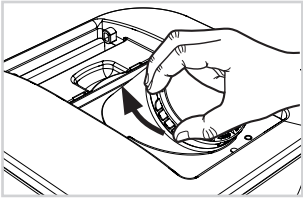



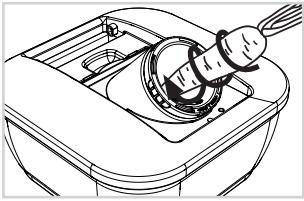
**A**
Plaats het varioframe in het snijonderstuk en laat het smalle Juliettеframe vastklikken.



**B**
Plaats het brede Juliettiframe met de 2 kleine neuzen in de daarvoor bestemde uitsparingen van het snijonderstuk en laat het met de halfronde klep hoorbaar in de greepuitsparing vastklikken.



Plaats de spiraalinzetstuk in het frame en draai hem met de klok mee tot hij vastklikt. Zorg ervoor, dat het mes na het plaatsen naar beneden gericht is (let daarvoor ook op de markeringen op de houder en de spiraalinzetstuk).



Steek de groente in de spiraalinzetstuk en druk deze voorzichtig met de klok mee naar beneden.

## 6 Tomaten-groentesnijder

### 6.1 In elkaar zetten/Gebruik

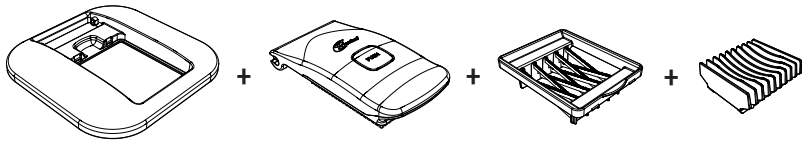
**VOORZICHTIG!**

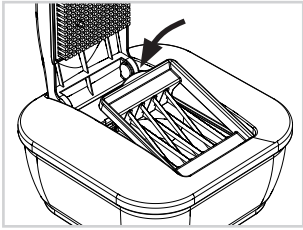
Kans op snijwonden!

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

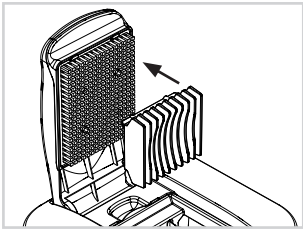
**LET OP!**

Zorg ervoor dat altijd de juiste stempel gebruikt wordt in combinatie met het bijhorende inzetstuk.

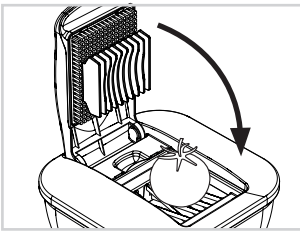




Plaats de gewenste tomaten-groentesnijder met de 2 kleine neuzen in de daarvoor bestemde uitsparingen in het snijonderstuk en laat het met de halfronde klep hoorbaar in de greepuitsparing vastklikken. Raak de mesjes nooit met uw handen aan.



Plaats de passende stempel zo in het stiftenrooster in het snijbovenstuk dat de ronde neuzen aan de achterkant van de stempel in de daarvoor bestemde uitsparingen in het stiftenrooster passen. Vast aandrukken.



Leg de tomaat op het mesinzetstuk en druk het snijbovenstuk met beide handen krachtig in één keer naar beneden. De tomaat wordt door de mesjes gedrukt en automatisch in de opvangbak opgevangen.
Om het mesinzetstuk te verwijderen, opent u het snijbovenstuk en verwijdert u het mesinzetstuk voorzichtig door gebruik te maken van de greepuitsparing.

**OPMERKING: Met de tomaten-groentesnijder kunt u ook heel eenvoudig gekookte aardappels, eieren, paddenstoelen, mozzarella en andere zachte levensmiddelen verwerken. Hij is niet geschikt voor het snijden van hardere levensmiddelen zoals rauwe aardappels, appels, courgettes of wortels.**

## 7 Onderhoud en reiniging

### ⚠ VOORZICHTIG!

Kans op snijwonden door de scherpe messen!

Raak de mesjes niet met uw handen aan. Pak de accessoires uitsluitend vast aan het kunststof gedeelte.

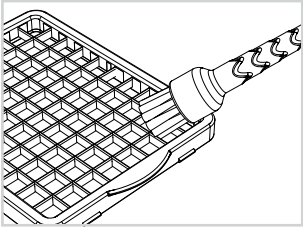
### ! LET OP!

Maak het product meteen na gebruik schoon om schimmels geen kans te geven.

- Haal het product uit elkaar voordat u het reinigt.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze opbergt.
- We raden aan om alle onderdelen (mesjes, inzetstukken, rasp, schaaf) met de hand te reinigen om de kwaliteit en de scherpte zo lang mogelijk te behouden.

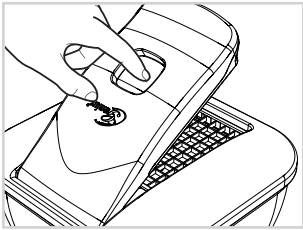
**AANWIJZING: De kunststof onderdelen kunnen door sommige groente- en fruitsoorten verkleuren (bijv. rode biet). Vaak reinigen in de vaatwasmachine kan de transparante eigenschappen van het materiaal aantasten. Dit is normaal en vormt geen enkel probleem voor verder gebruik.**

### Reinigen van de mesinzetstukken

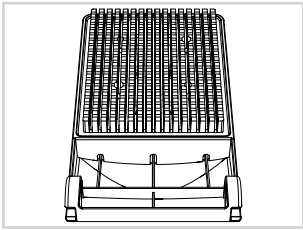


Zorg ervoor dat uw handen bij het schoonmaken niet in aanraking komen met de mesjes.
Wanneer er resten van levensmiddelen tussen de mesjes blijven zitten, draait u het mesinzetstuk met de scherpe kant naar beneden en verwijdert u de levensmiddelresten voorzichtig met een reinigingskwastje of afwasborstel.

## Zelfreinigende functie



Druk op de ‚push'-knop bovenop het bovenste gedeelte van hij snijdeksel om de geïntegreerde fritessnijder te reinigen. Het geïntegreerde reinigingsrooster wordt automatisch naar beneden gedrukt en verwijdert zelfs de allerkleinste levensmiddelenresten uit de fritessnijder.
Hiervoor dient het deksel geopend te zijn. Om de zelfreinigende functie in gesloten toestand te gebruiken, mogen er zich geen inzetstukken in het frame bevinden.



Vooral bij het schoonmaken in de vaatwasser kan er water het snijbovenstuk binnen dringen. Dit kan door de openingen weer weglopen. Om het water te verwijderen, houdt u het snijbovenstuk loodrecht met de openingen naar beneden en schudt u het even. Zet het om volledig te drogen rechtop neer (openingen naar beneden).

## 8 Afvoeren

Indien het apparaat en/of de accessoires niet meer gebruikt kunnen worden, dient u deze bij het huishoudelijk afval af te voeren. Het kan met het normale huisvuil meegegeven worden.

Het verpakkingsmateriaal kan gerecycled worden. Lever het afval van de verpakking met het oog op het milieu gescheiden in.

Wanneer u vragen heeft over het product of een van de accessoires, kunt u contact opnemen met een lokale leverancier.

# Indice

1 AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA ....70
1.1 Uso previsto ....71
1.2 Indicazioni di sicurezza ....71
2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta ....72
3 Componenti del prodotto ....73
4 Nicer Dicer Chef – Inserti lama, affettaverdure e inserti grattugia ....75
4.1 Assemblaggio ....75
4.2 Uso degli inserti lama ....76
4.3 Trucchi e suggerimenti – Inserti lama ....78
4.4 Uso dell'affettaverdure ....78
4.5 Trucchi e suggerimenti – Affettaverdure ....80
4.6 Uso degli inserti grattugia ....82
5 Nicer Julietti ....83
5.1 Assemblaggio/Utilizzo ....83
6 Tagliapomodori e tagliaverdura ....84
6.1 Assemblaggio/Utilizzo ....84
7 Cura e pulizia ....85
8 Smaltimento ....86

Si prega di leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso.

Ai fini della sicurezza propria e di terzi, prestare attenzione in particolare al capitolo relativo alle indicazioni di sicurezza e alle avvertenze contenute nel documento.

Conservare queste Istruzioni per l'uso per successive consultazioni. Cedere a terzi il prodotto sempre e solo insieme alle presenti istruzioni per l'uso.

Le immagini presenti in queste istruzioni per l'uso sono concepite per la rappresentazione schematica di un utilizzo corretto. Possono differire nei dettagli dal prodotto originale.

## 1 AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA

### Significato dei simboli utilizzati

**ATTENZIONE!**

Se le presenti indicazioni non vengono rispettate, sussiste il rischio di lesioni.

**AVVISO!**

Possono verificarsi danni materiali.

## 1.1 Uso previsto

- Impiegare il prodotto solo per tagliare alimenti.
- Impiegare il prodotto solo per usi domestici. Non è adatto all'utilizzo commerciale o industriale.
- Il prodotto non è adatto per:
  - Sminuzzare generi alimentari congelati
  - Sminuzzare noccioli, semi, ecc.
  - Sminuzzare ossi o altri componenti di generi alimentari non commestibili
- Non mettere gli accessori (tranne la vaschetta di vetro) nel forno a microonde o nel forno.
- Il prodotto non è destinato all'uso da parte di persone, adulti o bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con insufficiente esperienza pratica con attrezzi da cucina, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o che non abbiano ricevuto da essa istruzioni inequivocabili su come utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente come descritto nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

**PERICOLO DI LESIONE CON LAME AFFILATE**

- Le lame sono molto taglienti! Afferrare sempre la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo. Usare il prodotto con prudenza.
- Assicurarsi che le lame non entrino mai in contatto con mani, capelli, abiti larghi o altri oggetti.
- Tagliare l'alimento esclusivamente premendo il coperchio. Non provare in nessun caso a fare pressione con le dita sull'alimento utilizzando il coltello.
- Utilizzare una spazzola o un attrezzo simile per rimuovere i residui di alimenti dal coltello o dalle lame.

**UTILIZZO CORRETTO DEL PRODOTTO**

- Disporre il prodotto sempre su una superficie asciutta, pulita, piana e stabile.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle fonti di calore (ad es. piastre elettriche o forni) e da fiamme libere per evitare di danneggiare il prodotto.
- Controllare eventuali danni sul prodotto prima di ogni utilizzo. Non utilizzare prodotti o accessori danneggiati.
- Non apportare trasformazioni, riparazioni o modifiche di propria iniziativa al prodotto.
- Per evitare di danneggiare il prodotto e aumentare i rischi di lesioni, utilizzarlo solo con gli accessori originali.

- Fare attenzione a non tagliare con gli inserti lama gli alimenti troppo duri come carote, zucche non sbucciate o simili. Occorre rimuovere semi e noccioli prima della lavorazione e sbucciare l'alimento se necessario.

**USO DELLA VASCHETTA DI VETRO NEL FORNO**

- La vaschetta di vetro è adatta all'uso nel forno fino a 250 °C.
- Usare sempre una griglia e non mettere mai la vaschetta di vetro direttamente sul fondo del forno.
- Usare sempre guanti da forno o presine per togliere la vaschetta di vetro dal forno – pericolo di ustione!
- Non versare acqua fredda direttamente nella vaschetta calda, per non danneggiare il materiale. Analogamente, non versare mai liquidi bollenti in una vaschetta di vetro fredda. Riscaldare vaschetta e contenuto sempre insieme.

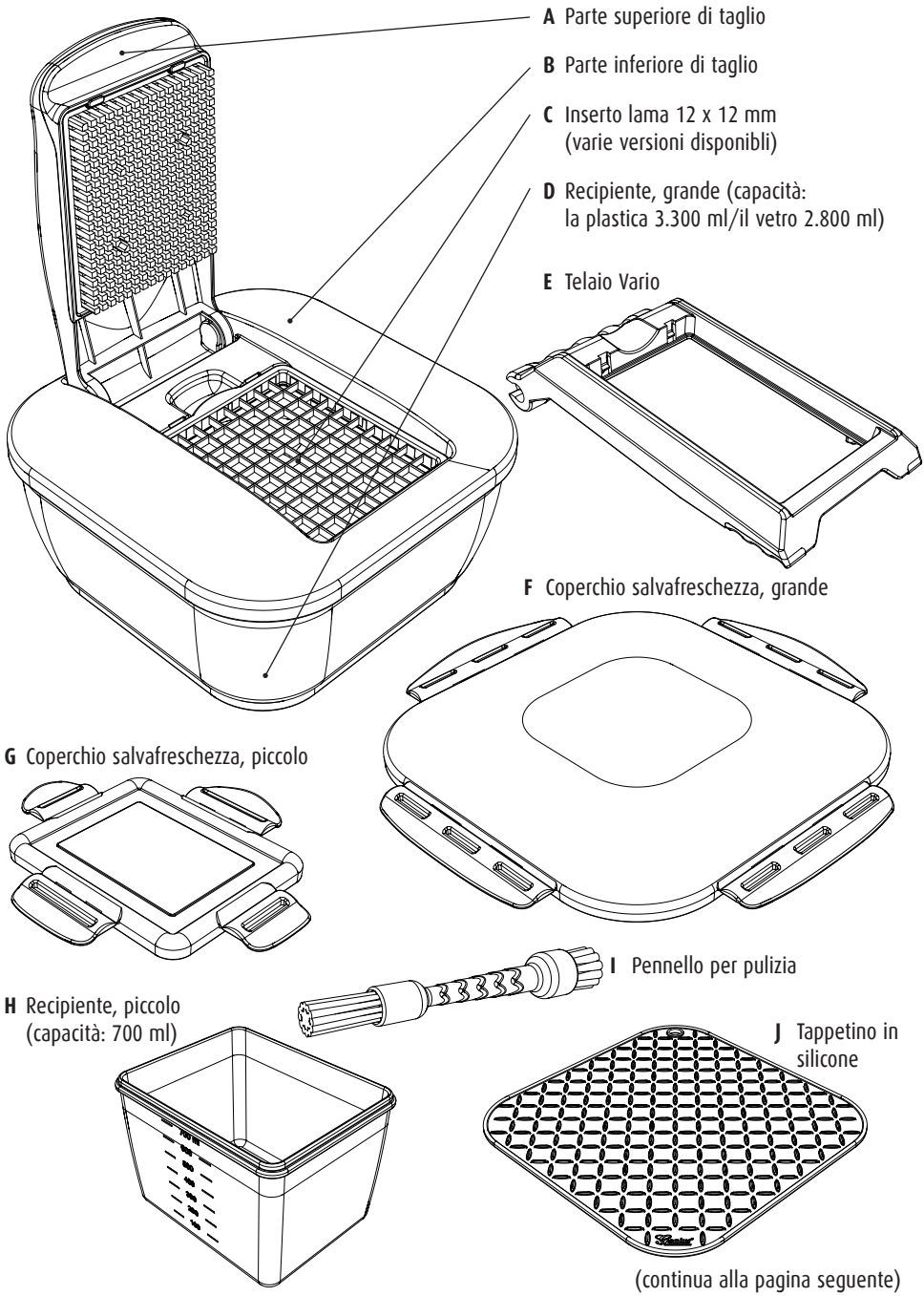
## 2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

### ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento causato dalla pellicola o dai sacchetti di plastica!
Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio.

- **Controllare** che il set sia completo e che non abbia subito danni durante il trasporto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o sull'inserto allegato separato.
  Nel processo di produzione della vaschetta di vetro è possibile che si formino minime bollicine o strie nel vetro. Esse non limitano l'uso del prodotto e non sono motivo di reclamo.
- **Rimuovere** il materiale da imballaggio ed eventualmente le etichette applicate sul prodotto come protezione durante il trasporto o a scopo pubblicitario.
- **Pulire** tutte le parti prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, per rimuovere eventuali residui di produzione (vedi anche: Cura e pulizia).

## 3 Componenti del prodotto




(continua alla pagina seguente)

| | |
|---|---|
| Inserti lama | 6 x 6/6 x 30 mm; 12 x 48 mm; 24 x 24 mm |
| Tagliapomodori e tagliaverdura | Inserto lama + stampino (6 mm); Inserto lama + stampino (9 mm) |
| Inserti grattugia | a tagno fine (per telaio Vario); a tagno grosso (per telaio Vario); Julienne (per telaio Vario) |
| Affettaverdure | Affettaverdure, regolabile; Handy Hopper; Proteggi Dita; Affettaverdure, non regolabile (per telaio Vario) |
| Nicer Julietti | Inserto lama a spirale con lama Julietti; Inserto lama a spirale con lama liscia; Inserto telaio (per telaio Vario); Inserto telaio (per la parte inferiore di taglio) |

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono considerati tutti gli accessori disponibili del prodotto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o sull'inserto allegato separato. È ovviamente possibile acquistare in un secondo momento le parti non contenute nel set.

# 4 Nicer Dicer Chef – Inserti lama, affettaverdure e inserti grattugia

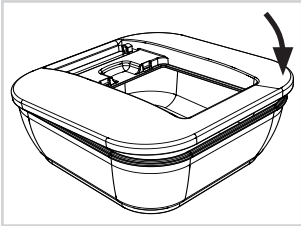
## 4.1 Assemblaggio

**ATTENZIONE!**

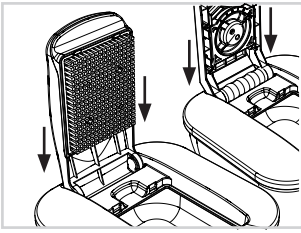
Pericolo di lesioni da taglio!

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre le parti in plastica e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

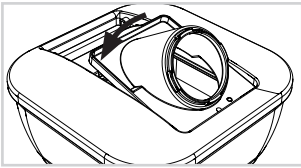
Conservare il prodotto lontano dalla portata dei bambini e degli animali.



Mettere la parte inferiore di taglio sul recipiente e inserire in posizione con uno scatto.

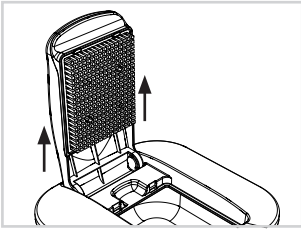


Se necessario inserire la parte superiore di taglio, l'affettaverdure regolabile o il telaio Vario a 90° (verticalmente) negli appositi supporti laterali. Nell'affettaverdure regolabile e nel telaio Vario le relative cavità sono accanto al manico.

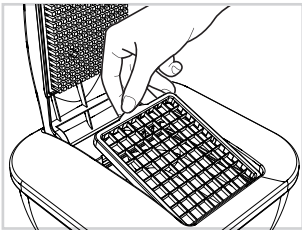


A seconda del modello, il telaio per gli inserti a spirale va inserito direttamente o nella parte inferiore di taglio o nel telaio Vario.

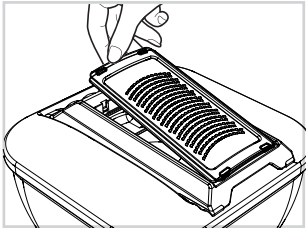
### Rimozione



Staccare la parte superiore di taglio, il telaio Vario o l'affettaverdure è possibile solo in posizione verticale (90°): Aprire l'accessorio ed estrarlo dalla parte inferiore di taglio tirandolo verso l'alto.



Per estrarre gli accessori dalla parte inferiore di taglio, usare la maniglia a incavo: mettere la mano sotto la linguetta semirotonda ed estrarre gli accessori dalla parte inferiore di taglio.

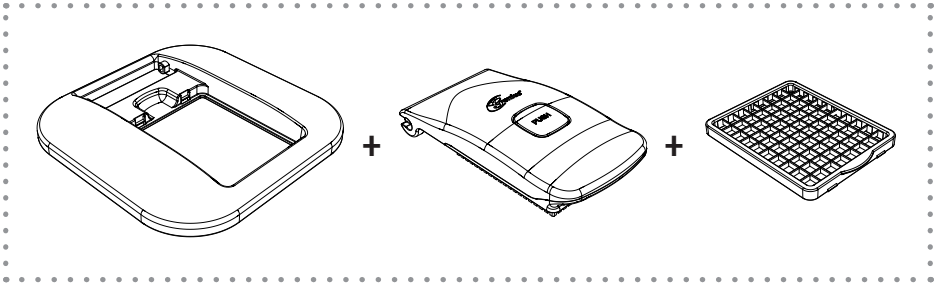


Per estrarre gli accessori dal telaio Vario, usare la maniglia a incavo: mettere la mano sotto la linguetta semirotonda ed estrarre gli accessori dal telaio Vario.

## 4.2 Uso degli inserti lama

### Preparazione degli alimenti

- Lavare l'alimento ed eliminare i ceppi, i semi o i noccioli e, se necessario, la buccia. Tagliare l'alimento a pezzi piccoli, di dimensioni adatte alla superficie di taglio utilizzata, in modo tale da avere su tutti e quattro i lati una distanza sufficiente fra l'alimento e il telaio dell'inserto lama.
- Posizionare l'alimento con il lato spuntato sulla superficie di taglio desiderata.



### ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio.

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre le parti in plastica e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

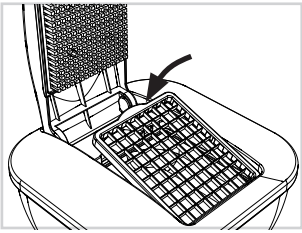
Tagliare l'alimento esclusivamente premendo il coperchio. Non provare in nessun caso a fare pressione con le dita sull'alimento utilizzando il coltello.

## ! AVVISO!

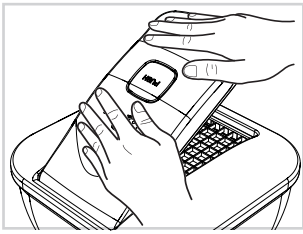
Se non fosse possibile chiudere la parte superiore di taglio con un unico gesto, NON continuare a spingere con forza, poiché si rischia di danneggiare il prodotto. Qualora l'alimento da tagliare si fosse attaccato alle lame, per rimuoverlo voltare l'inserto lama (sul lato non tagliente) ed estrarre con cautela l'alimento da tagliare. Per rimuovere resti di cibo dalle lame, procedere nello stesso modo e rimuovere i resti con l'ausilio di una spazzola per stoviglie.

Non tagliare con gli inserti della lama gli alimenti troppo duri come carote, zucche non sbucciate o simili. Occorre rimuovere semi e noccioli prima della lavorazione e sbucciare l'alimento se necessario.

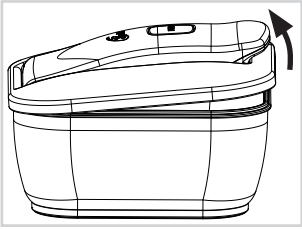
Leggere il paragrafo "Assemblaggio" prima dell'utilizzo. Utilizzare il prodotto solo se è stato correttamente assemblato.



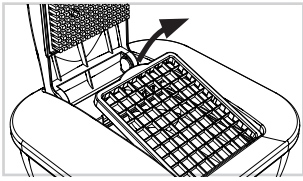
Inserire l'inserto lama desiderato con i due nasi nelle apposite cavità della parte inferiore di taglio finché la linguetta semirotonda nella maniglia a incavo fa un chiaro clic. Assicurarsi di non toccare le lame con le mani.



Mettere gli alimenti sull'inserto lama e premere la parte superiore di taglio con entrambe le mani con un unico colpo verso il basso. L'alimento viene premuto con le lame e raccolto automaticamente nel recipiente.



Per svuotare il recipiente, sollevare e rimuovere il coperchio di taglio completo (parte superiore e inferiore di taglio). Fissare il recipiente con l'altra mano.



Per rimuovere l'inserto lama, aprire la parte superiore di taglio ed estrarre accuratamente l'inserto lama utilizzando l'impugnatura infossata.

**NOTA: Per pezzi grandi o pezzi da tagliare di costa, premere leggermente l'alimento da tagliare con l'aiuto della parte superiore di taglio in modo tale che non possa scivolare. Se non si riesce a premere facilmente un alimento, vuol dire che questo alimento NON è adatto a essere tagliato in questo modo.**

## 4.3 Trucchi e suggerimenti – Inserti lama

**NOTA: I recipienti di raccolta di plastica non sono adatti per la conservazione di agrumi. Questi possono portare a una trasformazione superficiale del contenitore. Tuttavia, il funzionamento non viene compromesso.**

- Per la conservazione è possibile chiudere il recipiente con il pratico coperchio salvafreschezza. In tal modo, il recipiente può essere utilizzato come contenitore salvafreschezza.
- Per tagliare un alimento a cubetti, posizionarlo in modo piano sulla superficie di taglio. Per un minestrone di patate ad es. tagliare prima le patate a fette. Per tagliare le patate a cubetti, sovrapporre più fette contemporaneamente sulla lama. Procedere nello stesso modo anche con cetrioli per insalata, zucchine, ecc.
- Per tagliare un alimento a bastoncino, come ad es. per le patatine fritte, posizionare le patate di taglio una accanto all'altra sull'inserto lama. Premere con la parte superiore di taglio, in modo che non possano più scivolare. Allo stesso modo è possibile tagliare squisiti bastoncini di cetriolo, mela, ecc, per inzupparli poi in salsette. Se non si riesce a premere facilmente un alimento, vuol dire che questo alimento NON è adatto a essere tagliato in questo modo.
- Posizionare l'alimento con il lato spuntato sulla superficie di taglio desiderata.
- Tagliare facilmente con la tecnica giusta: appoggiare la mano più forte (per le persone mancine la mano sinistra, per i destrimani la mano destra) sulla parte esterna della parte superiore di taglio, tenendo la mano più debole al centro della parte superiore di taglio. Adesso, premere verso il basso con slancio in un unico gesto.
- Prima di utilizzare gli inserti lama, immergerli in acqua. I coltelli inumiditi tagliano più facilmente e necessitano di meno forza. Durante il processo di taglio, l'alimento che si sta tagliando aiuta a mantenere le lame inumidite.
- Il coperchio da taglio è adatto anche alla vaschetta di vetro. Gli ingredienti per sfornati possono essere tagliati direttamente nella vaschetta di vetro da mettere poi direttamente in forno, senza nessun travaso.
- Durante la preparazione, mettere il tappetino di silicone sotto la vaschetta di vetro per evitare che scivoli.

## 4.4 Uso dell'affettaverdure

### ⚠ ATTENZIONE!

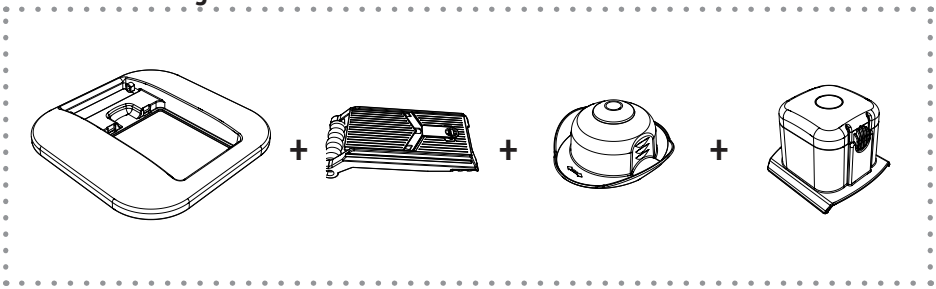
Pericolo di lesioni da taglio!

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

Quando non si utilizza il prodotto, fissare SEMPRE la custodia protettiva sulla lama V.

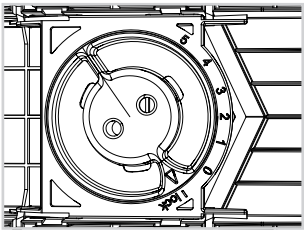
Quando non si usa l'affettaverdure regolabile, mettere sempre il regolatore dello spessore di taglio sulla posizione "lock". In questa posizione, il piatto di alimentazione si solleva sopra l'altezza delle lame, proteggendo così da lesioni.

## Affettaverdure regolabile

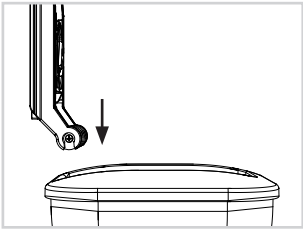


## Impostazione della potenza di taglio

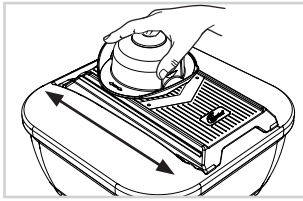
Il regolatore dello spessore di taglio sul lato inferiore dell'affettaverdure regolabile permette di impostare lo spessore di taglio desiderato sulla piastra di carico.




**Sollevamento del piatto di alimentazione in senso orario**: per fette più sottili
**Abbassamento del piatto di alimentazione in senso antiorario**: per fette più spesse
„**lock**“**:** Il piatto di alimentazione è più alto delle lame per conservare in modo sicuro.

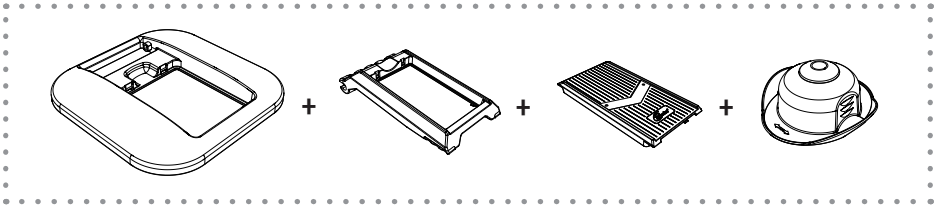


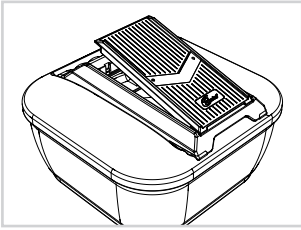
Inserire l'affettaverdure regolabile nella parte inferiore di taglio, regolare lo spessore di taglio e togliere il proteggilama.



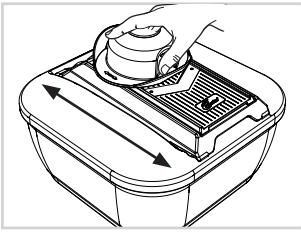
Passare l'alimento con movimenti veloci sopra la lama V.
Per evitare di tagliarsi, usare sempre la mandolina o il Handy Hopper.

## Affettaverdure fisso





Inserire il telaio Vario nella parte inferiore di taglio, bloccare l'affettaverdure fisso e togliere il proteggilama.



Passare l'alimento con movimenti veloci sopra la lama V.
Per eviare di tagliarsi, usare sempre la mandolina.

## 4.5 Trucchi e suggerimenti – Affettaverdure

- Entrambi gli affettaverdure (quello fisso solo con il telaio Vario) sono utilizzabili anche a mano libera per raspare direttamente sui piatti pronti o sulla superficie di lavoro. Grazie ai piedini di sostegno antiscivolo, il "taglio a mano libera" è facile e sicuro.
- Per tagliare con facilità, inserire l'alimento o il ferma-prodotto con la propria mano forte e fissare il affettaverdure con l'altra mano sul manico.

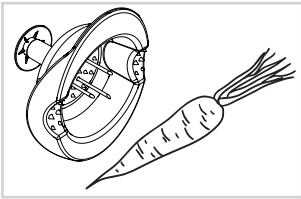
## Utilizzo del ferma-prodotto

### ATTENZIONE!

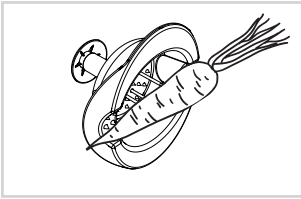
Gli aghi in metallo sono appuntiti e taglienti. Non toccare gli aghi con le dita.

### AVVISO!

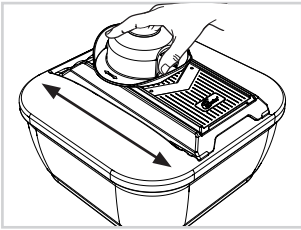
Muovere il ferma-prodotto sempre in direzione delle frecce sopra riportate, altrimenti il materiale può danneggiarsi.



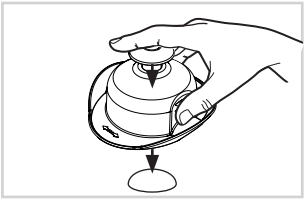
Fissare l'alimento con i 3 aghi in metallo. In caso di domande sul dispositivo o i pezzi di ricambio/gli accessori, contattare il proprio rivenditore locale.



Entrambi le protuberanze offrono una tenuta sicura anche per le verdure più lunghe (carote, cetrioli, ecc.).

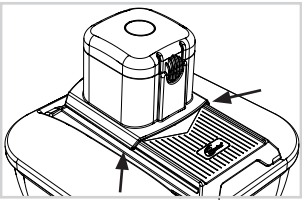


Mettere il ferma-prodotto trasversalmente sul telaio e collocarlo sulla lama V con movimenti veloci.

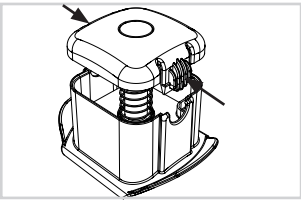


Con una costante pressione sullo stampo, l'alimento da tagliare viene automaticamente aggiunto.
Eventuali resti possono essere eliminati facilmente premendo sullo stampo.

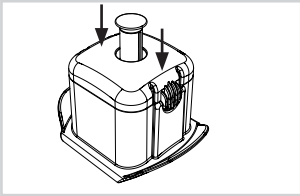
## Utilizzo dell'Handy Hopper



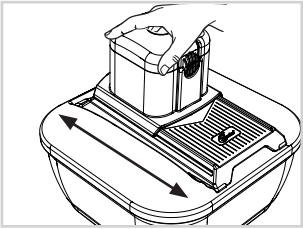
Inserire il Handy Hopper sull'affettaverdure regolabile in modo tale che i pattini sul manico si infilino nelle guide laterali.



Comprimere i clip laterali e togliere il coperchio.
Inserire l'alimento.

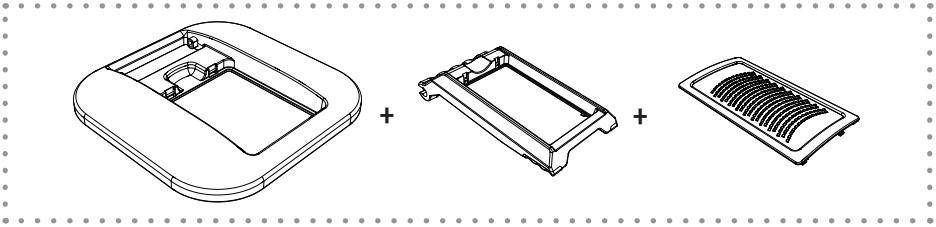


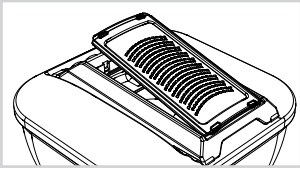
Mettere al centro lo stampo e spingere in giù il coperchio finché i clip laterali non scattano in posizione.



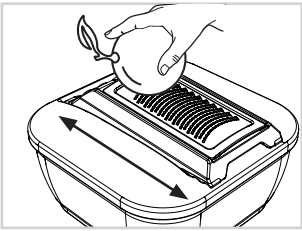
Passare l'Handy Hopper con movimenti veloci sopra la lama V.

## 4.6 Uso degli inserti grattugia



Inserire il telaio Vario nella parte inferiore di taglio, bloccare la grattugia desiderata e togliere la protezione.



Strisciare ritmicamente gli alimenti sulla grattugia.

## 5 Nicer Julietti

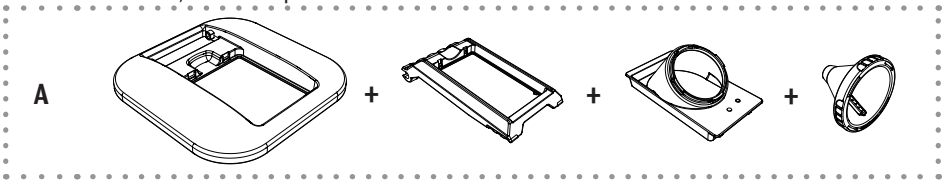
### 5.1 Assemblaggio/Utilizzo

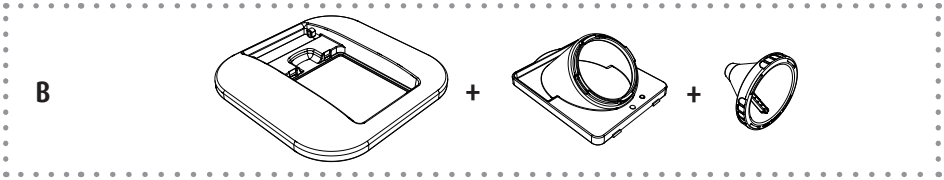
**ATTENZIONE!**

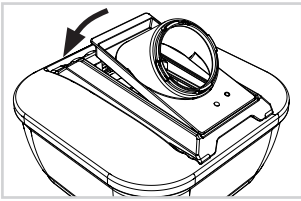
Pericolo di lesioni da taglio!

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

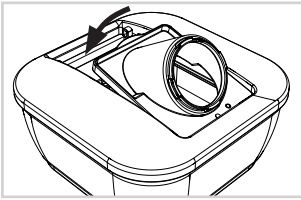
A seconda del modello, il telaio del Nicer Julietti va inserito nella parte inferiore di taglio o nel telaio Vario. Prima dell'uso, verificare quale versione si sta utilizzando.



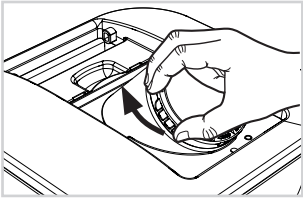



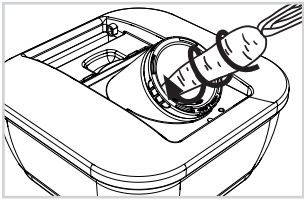
**A**
Inserire il telaio Vario nella parte inferiore di taglio e bloccare il sottile telaio Julietti.



**B**
Inserire il largo telaio Julietti con i due nasi nelle apposite cavità della parte inferiore di taglio finché la linguetta semirotonda nella maniglia a incavo fa un chiaro clic.



A questo punto, iinserire nel telaio l'inserto per spirali desiderato e girare in senso orario finché non scatta in posizione. Assicurarsi che dopo l'inserimento la lama mostri verso il basso in direzione del recipiente (prestare attenzione anche alle marcature sul telaio e sull'inserto per spirali).



Inserire la verdura nell'inserto per spirali e, con una leggera pressione, girare in senso orario.

## 6 Tagliapomodori e tagliaverdura

### 6.1 Assemblaggio/Utilizzo

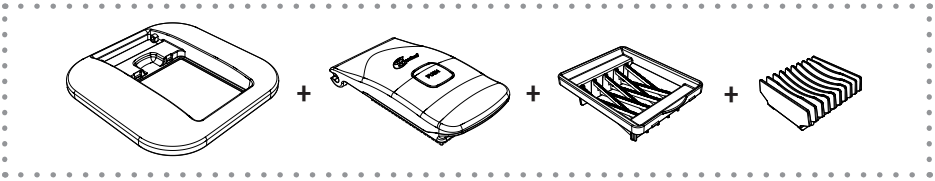
**ATTENZIONE!**

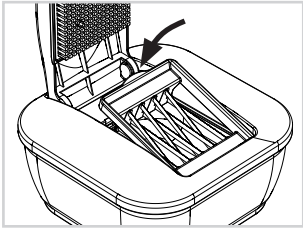
Pericolo di lesioni da taglio!

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

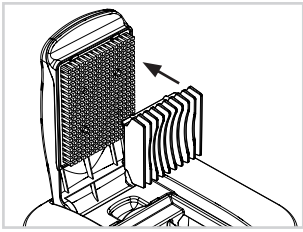
**AVVISO!**

Accertarsi sempre che si sta usando lo stampino corretto con l'inserto corrispondente.

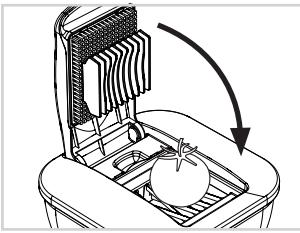




Inserire il tagliapomodori e tagliaverdura desiderato con i due nasi nelle apposite cavità della parte inferiore di taglio finché la linguetta semirotonda nella maniglia a incavo fa un chiaro clic. Assicurarsi di non toccare le lame.



Inserire il relativo stampino nell'apposita fessura della parte superiore di taglio in modo tale che i nasi tondi sul retro dello stampino entrino nelle apposite cavità nella fessura. Premere con forza.



Mettere il pomodoro sull'inserto lama e premere la parte superiore di taglio con entrambe le mani con un unico colpo verso il basso. Le lame premono sul pomodoro e le fette cadono automaticamente nel recipiente di raccolta.

Per togliere l'inserto lama, aprire la parte superiore di taglio ed estrarre con cautela l'inserto lama utilizzando la maniglia a incavo.

**ATTENZIONE: Con l'inserto taglia pomodori e tagliaverdure è possibile tagliare anche patate e uova cotte, funghi, mozzarella e altri alimenti molli. Non è adatto per tagliare alimenti duri come per esempio patate, mele, zucchine o carote crude.**

## 7 Cura e pulizia

### ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio con le lame taglienti!

Non toccare mai le lame con le mani. Afferrare gli inserti sempre e solo sulla parte in plastica.

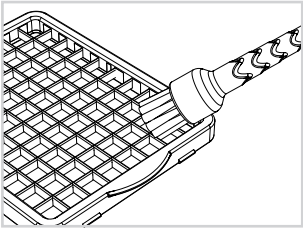
### AVVISO!

Pulire il prodotto subito dopo l'utilizzo per prevenire la formazione di germi e muffa.

- Smontare il prodotto prima di pulirlo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi oppure tamponi di pulizia.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
- Si consiglia di pulire a mano tutte le parti, le lame e il coltello contenuti all'interno (ad es. inserti lama, affettaverdure, grattugia) per conservarne la qualità e il filo.

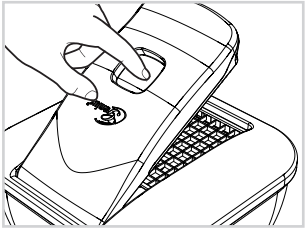
**NOTA: È possibile che qualche tipo di verdura e di frutta tinga le parti di plastica (ad es. la barbabietola rossa). La pulizia frequente del recipiente nella lavastoviglie può compromettere la trasparenza del materiale. Questo è normale e non comporta rischi e inoltre non costituisce alcuna limitazione delle caratteristiche funzionali.**

## Pulizia degli inserti lama

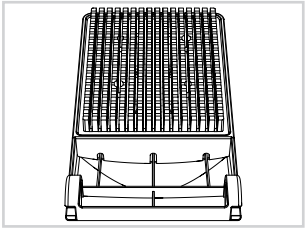


Durante il lavaggio, non toccare il lato tagliente delle lame con le mani.
Se tra le lame vi sono resti di alimenti, ruotare l'inserto lama con il lato tagliente verso il basso ed eliminarli con cautela servendosi del pennello o di una spazzola lavapiatti.

## Funzione autopulente



Per la pulizia della griglia a punte integrata premere il tasto "Spingere" sul lato superiore della parte superiore di taglio. La griglia di pulizia integrata viene automaticamente spinta verso il basso e rimuove persino i più piccoli residui alimentari dalla griglia a punte.
Durante l'operazione, il coperchio deve essere aperto. Se l'autopulizia viene eseguita con il coperchio, l'inserto lama non deve trovarsi nel telaio.



Soprattutto durante il lavaggio nella lavastoviglie è possibile che dell'acqua penetri nella parte superiore di taglio. L'acqua può scorrere fuori attraverso le apposite aperture: basta tenere la parte superiore di taglio in posizione verticale con le aperture rivolte verso il basso e scuoterla delicatamente. Metterla quindi ad asciugare in posizione verticale (con le aperture verso il basso).

## 8 Smaltimento

Nel caso in cui non possano più essere usati, il prodotto e/o gli accessori devono essere smaltiti nei rifiuti domestici privati. L'impresa comunale addetta alla raccolta dei rifiuti provvederà al loro smaltimento.

Il materiale di imballaggio è riutilizzabile. Smaltire l'imballaggio in modo ecologico ed eseguire la raccolta di rifiuti riciclabili.

In caso di domande sull'apparecchio, le parti di ricambio e/o gli accessori Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore locale.

# Índice

1 INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ....87
1.1 Uso apropiado ....88
1.2 Indicaciones de seguridad ....88
2 Antes del primer uso ....89
3 Componentes del producto ....90
4 Nicer Dicer Chef: módulos de corte, cortadores y módulos de rallar ....92
4.1 Montaje ....92
4.2 Uso de los módulos de corte ....93
4.3 Consejos y trucos – módulos de corte ....95
4.4 Empleo del cortador ....95
4.5 Consejos y trucos – cortadores ....97
4.6 Empleo de los módulos de rallar ....99
5 Nicer Julietti ....100
5.1 Montaje/Uso ....100
6 Cortador de tomate y verduras ....101
6.1 Montaje/Uso ....101
7 Conservación y limpieza ....102
8 Retirada del producto ....103

Por favor, tómese un tiempo para leer detenidamente estas instrucciones de uso.

Por su seguridad y la de terceros, tenga en cuenta especialmente el capítulo «Indicaciones de seguridad» y las advertencias contenidas en este documento.

Conserve estas instrucciones de uso para posteriores consultas. Entregue este producto a un tercero siempre junto con estas instrucciones de uso.

Las ilustraciones de este manual están destinadas a ilustrar esquemáticamente la forma de uso correcta. Las ilustraciones pueden diferir en algunos detalles de los productos originales.

## 1 INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

### Significado de los símbolos empleados

**¡PRECAUCIÓN!**

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.

**¡ATENCIÓN!**

Puede causar daños materiales.

## 1.1 Uso apropiado

- El producto está destinado a trocear alimentos.
- El producto está indicado únicamente para su uso en el hogar. No es apto para su uso comercial o industrial.
- El producto no es apto para:
  - trocear alimentos congelados
  - trocear piedras, huesos, etc.
  - triturar huesos u otros componentes no comestibles de los alimentos
- Los accesorios (excepto el recipiente de cristal) no deben usarse en el microondas ni el horno.
- El producto no está concebido para que lo utilicen personas, tanto adultos como niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con una experiencia práctica deficiente con respecto al uso de utensilios de hogar, a no ser que sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que unmissbersterecibán de su parte instrucciones inequívocas sobre cómo usar el producto.
- Emplee el producto solamente tal y como se describe en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera uso indebido.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

**PELIGRO DE LESIONES POR CUCHILLAS AFILADAS**

- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Coja los accesorios siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo. Tenga cuidado al usar el producto.
- Las manos, pelo, la ropa suelta o cualquier otro objeto no deberán entrar nunca en contacto con las cuchillas.
- Corte los alimentos únicamente empujando la tapa hacia abajo. Bajo ninguna circunstancia intente empujar los alimentos con los dedos a través de los módulos de corte.
- Utilice un cepillo para fregar o un instrumento similar para eliminar los residuos de alimentos de los módulos de corte o de las cuchillas.

**MANEJO ADECUADO DEL PRODUCTO**

- Coloque el producto siempre sobre una superficie seca, limpia, plana y estable.
- Mantenga una distancia respecto a fuentes de calor (por ejemplo, placas y horno) y a las llamas para evitar daños en el producto.
- Compruebe que el producto no esté dañado antes de cada uso. No utilice un producto dañado o accesorios dañado.
- No lleve a cabo ninguna modificación o reparación no autorizada en el producto.

- Utilice el producto solo con los accesorios originales ya que, en caso contrario, podría dañarlo o aumentar la posibilidad de lesiones.
- Tenga en cuenta que no pueden cortarse alimentos muy duros, tales como zanahorias, calabazas sin pelar o similares en los módulos de corte. Debe retirar las pepitas y huesos antes del procesamiento y la comida debe pelarse en caso necesario.

**EMPLEO DEL RECIPIENTE DE CRISTAL EN EL HORNO**

- El recipiente de cristal es apto para horno a una temperatura de hasta 250 °C.
- Utilice siempre una rejilla y no coloque el recipiente de cristal directamente en la base del horno.
- Use manoplas apropiadas para sacar el recipiente de cristal del horno (¡riesgo de quemaduras!).
- No eche agua fría en el recipiente de cristal caliente, ya que podría dañar el material. Asimismo, tampoco se deben echar líquidos calientes que estén hirviendo en un recipiente de cristal frío. Caliente siempre el recipiente y el contenido al mismo tiempo.

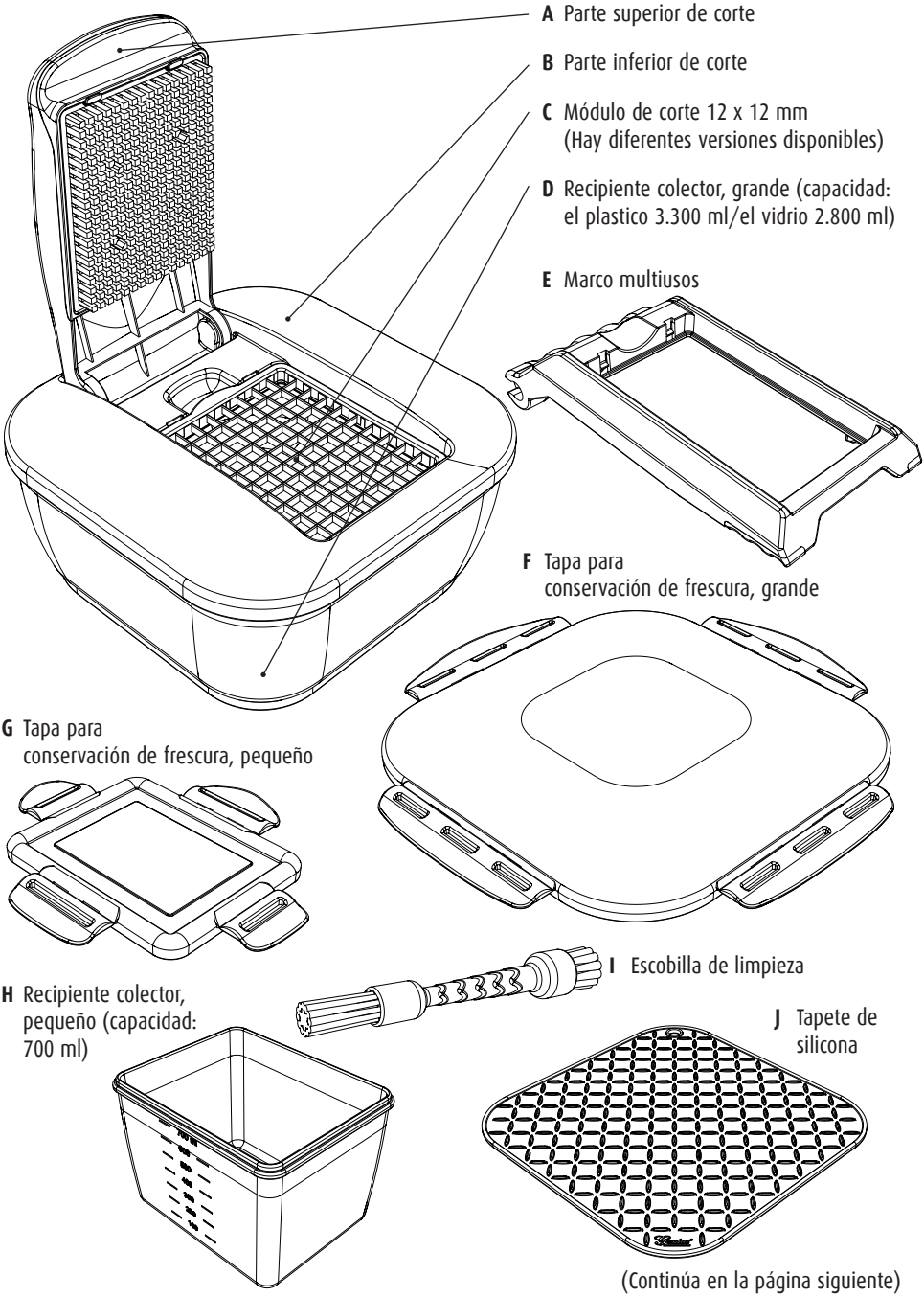
## 2 Antes del primer uso

### ¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de asfixia por films y bolsas de plástico! Mantenga a los niños y animales lejos del material de embalaje.

- **Compruebe** que el kit esté completo y no haya sufrido daños durante el transporte. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado.
  Durante el proceso de fabricación del recipiente de cristal, pueden producirse leves manchas o burbujas de aire en el cristal. Esto no afecta a su funcionamiento y no es ningún motivo de reclamación.
- **Retire** el material de embalaje, así como las etiquetas ubicadas en el producto que se utilizan para protegerlo durante el transporte o para publicidad.
- **Limpie** todas las piezas antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de protección (véase también Conservación y limpieza).

## 3 Componentes del producto




(Continúa en la página siguiente)

| | |
|---|---|
| Módulos de corte | 6 x 6/6 x 30 mm; 12 x 48 mm; 24 x 24 mm |
| Cortador de tomate y verduras | Rejilla de corte + punzón (6 mm); Rejilla de corte + punzón (9 mm) |
| Módulos de rallar | fino (para el marco multiusos); grueso (para el marco multiusos); Julienne (para el marco multiusos) |
| Cortadores | Cortador, ajustable; Handy Hopper; Soporte de alimentos; Cortador, no ajustable (para el marco multiusos) |
| Nicer Julietti | Módulo espiral con Julietti hoja; Módulo espiral con hoja lisa; Rejilla del marco (para el marco multiusos); Rejilla del marco (para la parte inferior de corte) |

En estas instrucciones de uso se han tenido en cuenta todos los accesorios disponibles del producto. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado. Por supuesto, puede adquirir partes no incluidas en su kit posteriormente.

# 4 Nicer Dicer Chef: módulos de corte, cortadores y módulos de rallar

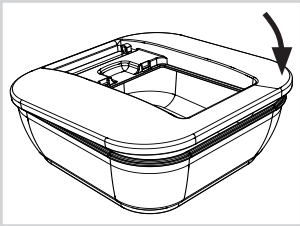
## 4.1 Montaje

**¡PRECAUCIÓN!**

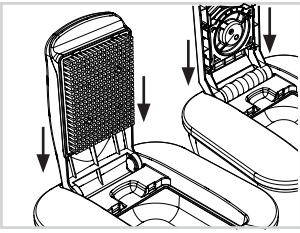
¡Riesgo de lesiones por cortes!

Las cuchillas están muy afiladas. Coja las piezas siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

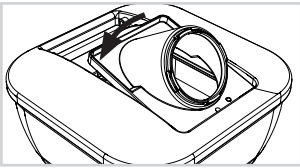
Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y animales.



Coloque la parte inferior de corte en el recipiente colector y encájela (un sonido le indicará que las piezas han encajado correctamente).

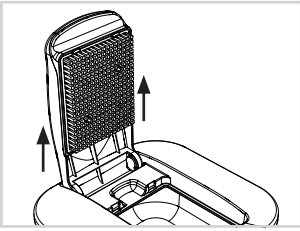


Según sea necesario, coloque la parte superior de corte, el cortador ajustable o el marco multiusos en una posición de 90º (en vertical) en las hendiduras laterales previstas para ello. En el caso del cortador ajustable y el marco multiusos, las hendiduras correspondientes se encuentran en el lateral del mango.

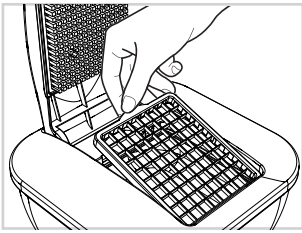


El marco para los insertos espirales se colocan, según el modelo, directamente en la parte inferior de corte o en el marco multiusos.

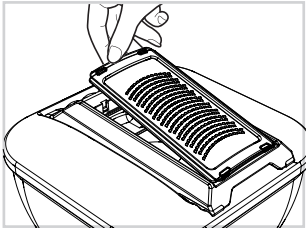
### Quitar



La parte superior de corte, el marco multiusos o el cortador solo se pueden retirar en posición vertical (90º): levante el accesorio y sáquelo de la parte inferior de corte tirando hacia arriba.



Retirar los accesorios de la parte inferior de corte con ayuda de las molduras de agarre: agarre por debajo de la lengüeta semicircular y retire el accesorio de la pieza inferior de agarre.

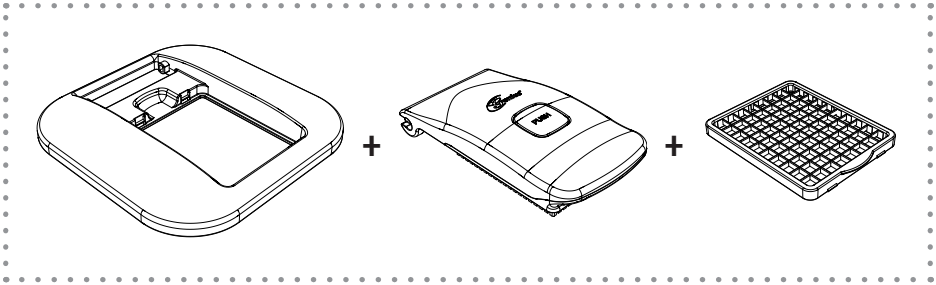


Retirar los accesorios del marco multiusos con ayuda de las molduras de agarre: agarre por la moldura y retire el accesorio del marco multiusos.

## 4.2 Uso de los módulos de corte

### Preparación de alimentos

- Lave los alimentos y elimine bases de tallos, huesos o pepitas y, si es necesario, pieles. Debe cortar los alimentos en trozos pequeños para adecuarlos a la superficie de corte, de tal forma que haya espacio suficiente a los cuatro lados entre los alimentos y el marco del módulo de corte.
- Coloque los alimentos por la parte cortada sobre la superficie de corte deseada.



## ¡PRECAUCIÓN!

Peligro de lesiones por cortes.

Las cuchillas están muy afiladas. Coja las piezas siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

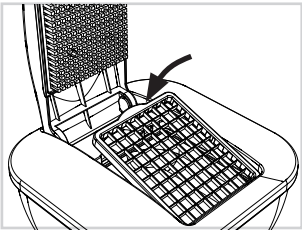
Corte los alimentos únicamente empujando la tapa hacia abajo. Bajo ninguna circunstancia intente empujar los alimentos con los dedos a través de los módulos de corte.

## ¡ATENCIÓN!

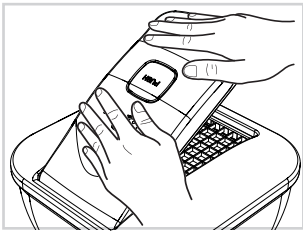
Si no puede cerrar la parte superior de corte de una vez, NO presione con fuerza. Esto podría dañar el producto. Si el alimento que se quiere cortar se engancha en las cuchillas, retírelo girando el módulo de corte (sobre la superficie no afilada) y separe el alimento con cuidado. Para retirar los restos de alimentos de las cuchillas, proceda igualmente y limpie los restos con la ayuda de un cepillo para fregar.

No deben cortarse alimentos muy duros, tales como zanahorias, calabazas sin pelar o similares con los módulos de corte. Debe retirar las pepitas y huesos antes del procesamiento y la comida debe pelarse en caso necesario.

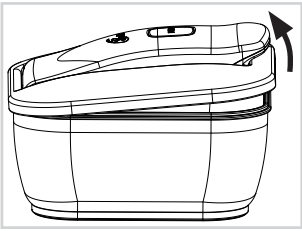
Antes del uso, lea el apartado «Montaje». Utilice el producto solamente si está montado correctamente.



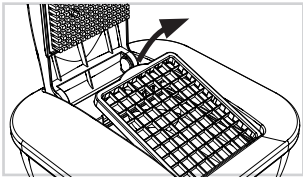
Coloque el módulo de corte que desee con los 2 pequeños salientes en las hendiduras correspondientes de la parte inferior de corte y encájela de forma audible con la lengüeta semicircular en la moldura de agarre. Asegúrese de no tocar las cuchillas con las manos.



Ponga el alimento en el módulo de corte y, con ambas manos, presione con fuerza la pieza superior con un movimiento hacia abajo. El alimento se presiona con las cuchillas y se recoge automáticamente en el recipiente colector.



Para vaciar el recipiente colector, levante y quite simplemente con una mano la tapa de corte por completo (la parte superior e inferior de corte).



Para quitar el módulo de corte, abra la parte superior de corte y saque el módulo de corte con cuidado usando los asideros.

**AVISO: Para trozos grandes o para aquellos que deben ser cortados verticalmente, sujete el alimento a cortar con la ayuda de la parte superior de las cuchillas para que no se deslice. Si hay un alimento que no se puede presionar fácilmente, el alimento NO es apropiado para este modo de corte.**

## 4.3 Consejos y trucos – módulos de corte

**AVISO: Los recipientes colectores de plástico no son aptos para almacenar cítricos. Estos pueden producir cambios superficiales del recipiente. No obstante, el funcionamiento no se verá afectado.**

- Para el almacenamiento, puede cerrar el recipiente colector con la práctica tapa para la conservación de la frescura. De esta forma, el recipiente colector también se puede utilizar para la conservación de la frescura.
- Para cortar en dados, coloque el alimento de forma plana en la superficie de corte. Por ejemplo, para una sopa de patatas, corte en primer lugar las patatas en rodajas. Para cortar en dados, coloque varias rebanadas una encima de la otra sobre la cuchilla. Así también puede procesar pepinos, calabacines, etc.
- Para cortar barritas, como, p. ej., patatas fritas, coloque las patatas una tras otras en vertical sobre el módulo de corte. Presiónelas con la parte superior de corte, de modo que ya no puedan deslizarse. Así también puede cortar deliciosas tiras de pepinos, manzanas, etc. para untar. Si hay un alimento que se no puede presionar fácilmente, el alimento NO es apropiado para este modo de corte.
- Coloque los alimentos con la parte cortada sobre la superficie de corte deseada.
- Cortar fácilmente con la técnica adecuada: para ello, sitúe la mano que vaya a usar fuera sobre la parte superior de corte. Y la otra mano en el centro, sobre la parte superior de corte. Presione con fuerza y de una vez hacia abajo.
- Sumerja en agua los módulos de corte antes de empezar a trabajar con ellos. Las cuchillas humedecidas cortan con más facilidad y requieren menos fuerza. Durante el corte, las cuchillas se mantienen húmedas gracias a la humedad de los alimentos.
- La tapa de corte se puede utilizar también con el recipiente de cristal. Así, se pueden cortar los ingredientes para guisos directamente en el recipiente de cristal y, a continuación, simplemente colocarlo en el horno. No es necesario cambiar de recipiente.
- Para un apoyo seguro en la superficie de trabajo, mientras esté cocinando puede colocar el tapete de silicona debajo del recipiente de cristal.

## 4.4 Empleo del cortador

### ¡PRECAUCIÓN!

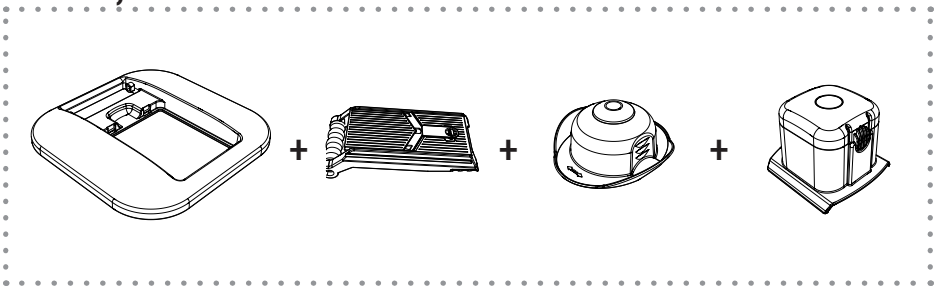
¡Riesgo de lesiones por cortes!

Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

Si no está utilizando la cuhilla, coloque SIEMPRE la protección en la cuchilla en forma de V.

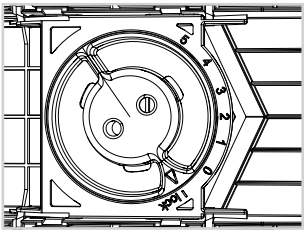
Si no está usando el cortador ajustable, póngalo siempre en la posición «lock» (bloqueado) en la escala de grosor de corte. En esta posición, la placa de alimentación sobresale de la altura de la cuchilla y evita lesiones.

## Cortador ajustable

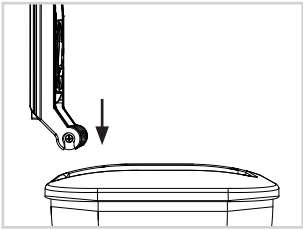


## Ajuste del espesor de corte

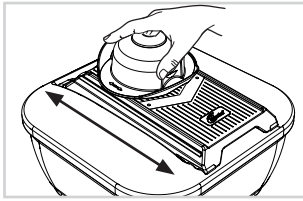
Con ayuda del regulador de grosor de corte en la parte inferior del cortador ajustable, se puede colocar la placa de alimentación (de altura ajustable) en el grosor de corte deseado de forma personalizada.




**En sentido de las agujas del reloj:** Levante la placa de alimentación para conseguir unas lonchas más finas
**En sentido contrario de las agujas del reloj:** Baje la placa de alimentación para conseguir unas lonchas más gruesas
„**lock“:** La placa de alimentación está más alta que las cuchillas, para guardar y almacenar de forma segura.

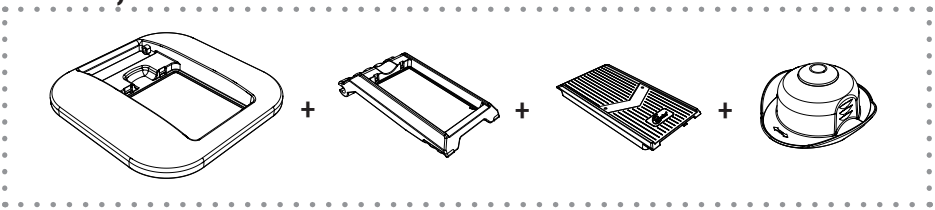


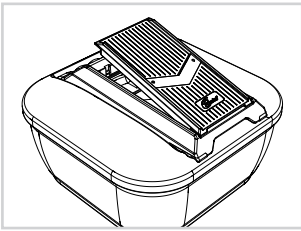
Ponga el cortador ajustable en la parte inferior de corte, ajuste el grosor de corte y retire la protección en la cuchilla.



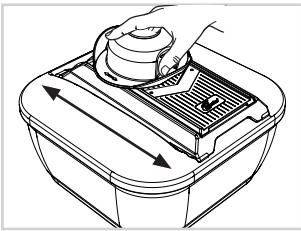
Coloque los alimentos sobre la cuchilla en forma de V realizando movimientos rápidos. Para protegerse de los cortes, utilice siempre el soporte de alimentos o el Handy Hopper.

## Cortador fijo





Coloque el marco multiusos en la parte inferior de corte, encaje el cortador fijo y retire la protección en la cuchilla.



Coloque los alimentos sobre la cuchilla en forma de V realizando movimientos rápidos. Para protegerse de los cortes, utilice siempre el soporte de alimentos.

## 4.5 Consejos y trucos – cortadores

- Ambos cortadores (el fijo solo se utiliza con el marco multiusos) se pueden utilizar sin apoyo, de forma que se puede rallar directamente sobre el plato preparado o la encimera. Con las patas de apoyo antideslizantes, «rallar con las manos libres» es sencillo y seguro.
- Para un corte sencillo, guíe el alimento o el soporte de alimentos con la mano que usted prefiera y fije el Nicer Slicer al asa con la otra mano.

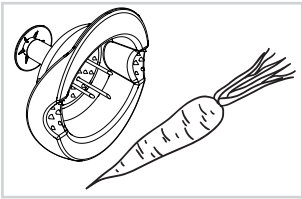
## Uso del soporte de alimentos

### ¡PRECAUCIÓN!

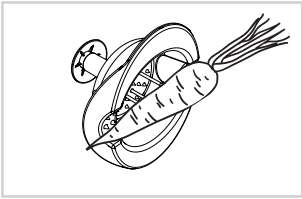
Las agujas de metal son puntiagudas y afiladas. No toque las agujas con los dedos.

### ¡ATENCIÓN!

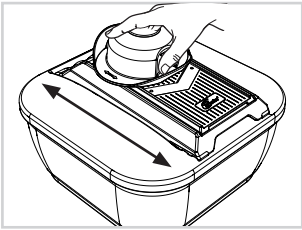
Mueva el soporte de alimentos siempre en dirección de la flecha impresa. En caso contrario, podrían producirse daños materiales.



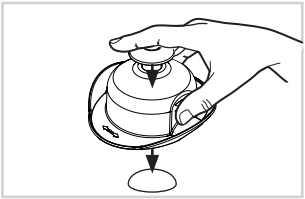
Ajuste los alimentos con las 3 agujas de metal. El punzón se saca apretando en la parte superior.



Ambos huecos aportan también un buen soporte para las verduras largas (zanahorias, pepinos, etc.).

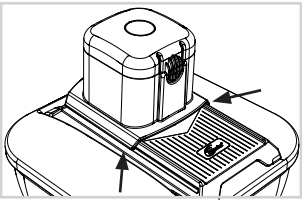


Coloque el soporte de alimentos en posición horizontal en el marco y guíelo en rápidos movimientos sobre la cuchilla en forma de V.

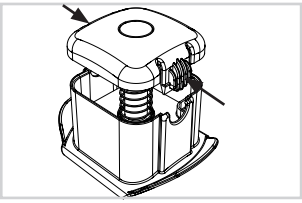


Al presionar el punzón de forma uniforme, el alimento se empuja automáticamente.
Los restos eventuales se pueden eliminar con facilidad presionando el punzón.

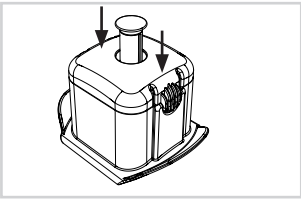
## Uso del Handy Hopper



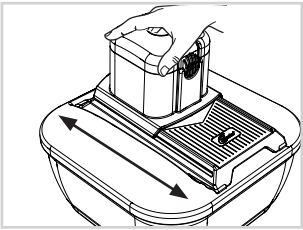
Coloque el Handy Hopper en el cortador ajustable de forma que los patines deslizantes del mango se desplacen por las guías laterales.



Apretar los clips laterales y quitar la tapa.
Verter los alimentos.

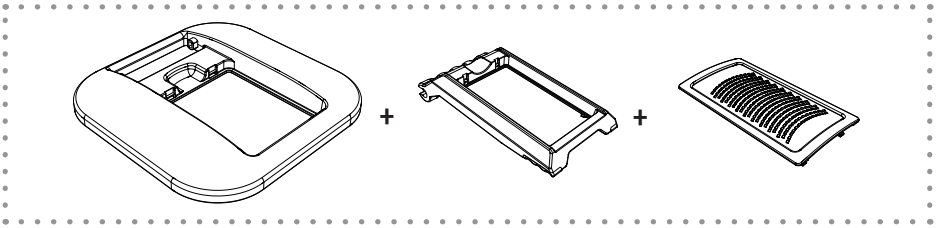


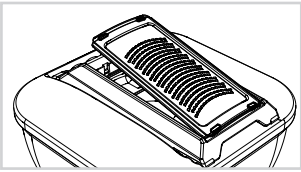
Colocar el punzón en el medio y presionar la tapa hasta que los clips laterales encajen de forma audible.



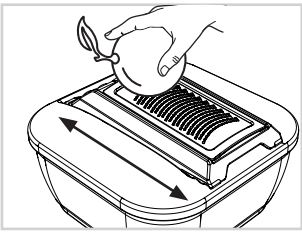
Colocar el Handy Hopper en movimientos rápidos sobre la cuchilla en forma de V.

## 4.6 Empleo de los módulos de rallar



Coloque el marco multiusos en la parte inferior de corte, encaje el rallador que desee y retire la cubierta protectora.



Pase el alimento sobre el rallador con movimientos rápidos.

## 5 Nicer Julietti

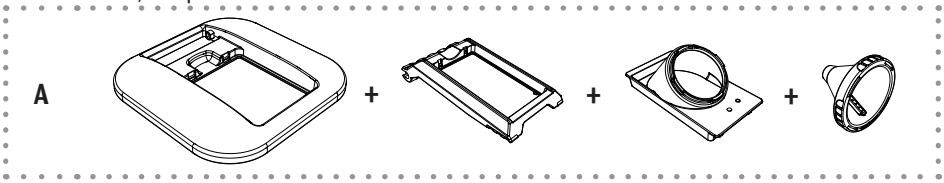
### 5.1 Montaje/Uso

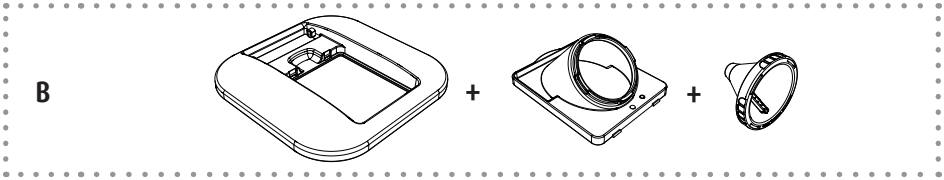
**¡PRECAUCIÓN!**

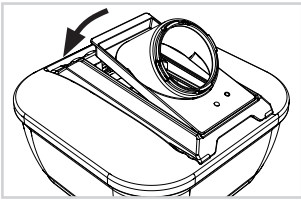
¡Riesgo de lesiones por cortes!

Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

Según el modelo, el marco Nicer Julietti se coloca en la parte inferior de corte o en el marco multiusos. Antes de usarlo, compruebe cuál es su versión.

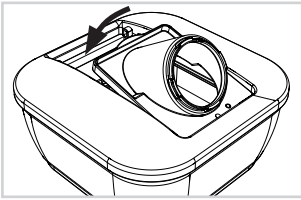


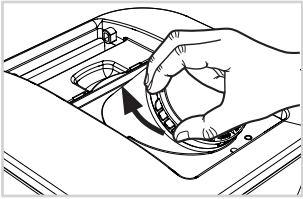
**A**

Coloque el marco multiusos en la parte inferior de corte y encaje el marco Julietti estrecho.

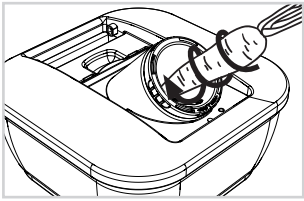


**B**

Coloque los marcos Julietti anchos con los 2 pequeños salientes en las hendiduras correspondientes de la parte inferior de corte y encájelos de forma audible con la lengüeta semicircular en la moldura de agarre.



Coloque el módulo espiral deseado en el marco y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje. Asegúrese de que la cuchilla apunte hacia abajo, hacia el recipiente colector tras su colocación (para ello tenga también en cuenta las marcas en el marco y en el módulo espiral).



Coloque la verdura en el módulo espiral y gírela con una ligera presión en el sentido de las agujas del reloj.

## 6 Cortador de tomate y verduras

### 6.1 Montaje/Uso

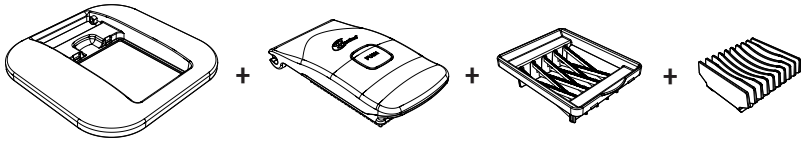
**¡PRECAUCIÓN!**

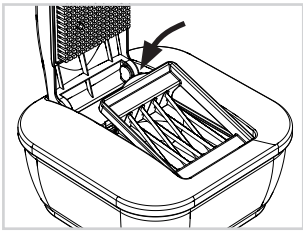
¡Riesgo de lesiones por cortes!

Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

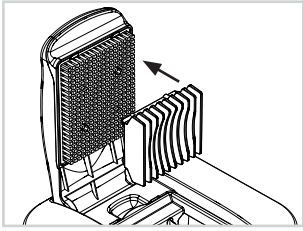
**¡ATENCIÓN!**

Asegúrese de combinar siempre el punzón correcto con la cuchilla correspondiente.

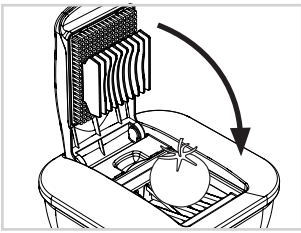




Coloque la rejilla de corte para tomate y verduras que desee con los 2 pequeños salientes en las hendiduras correspondientes en la parte inferior de corte y encájela de forma audible con la lengüeta semicircular en la moldura de agarre. Asegúrese de no tocar las cuchillas con las manos.



Coloque el punzón correspondiente en la rejilla de tiras en bastoncillos en la parte superior de corte de tal forma que los salientes redondos de la parte posterior del punzón encajen en las hendiduras correspondientes de la rejilla de tiras en bastoncillos. Apriete con firmeza.



Ponga el tomate en el módulo de corte y, con ambas manos, presione con fuerza la pieza superior con un movimiento hacia abajo. Las cuchillas presionarán el tomate y caerá directamente en el recipiente colector.

Para retirar la rejilla de corte, abra la parte superior de corte y retire la rejilla de corte con cuidado con ayuda de la moldura de agarre.

**CONSEJO: con la rejilla de corte para tomate y verduras, también puede procesar fácilmente patatas cocidas, huevos, setas, mozzarella y otros alimentos tiernos. No es apropiada para trocear alimentos duros, como patatas crudas, manzanas, calabacines o zanahorias.**

## 7 Conservación y limpieza

### ¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes de cuchillas afiladas!

No toque las cuchillas con las manos. Agarre los módulos siempre del plástico.

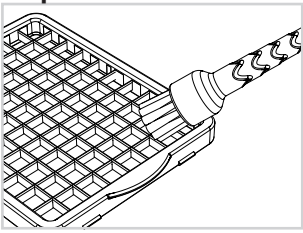
### ¡ATENCIÓN!

Limpie el producto inmediatamente tras el uso para evitar la formación de gérmenes y moho.

- Desmonte el producto antes de limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- Deje secar todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Recomendamos limpiar todas las piezas que contengan hojas o cuchillas (p. ej., módulos de corte, cortadores, ralladores) a mano con el fin de mantener su calidad y filo a largo plazo.

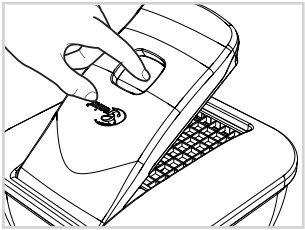
**AVISO: Algunos tipos de verduras y frutas pueden decolorar las piezas de plástico (las remolachas, por ejemplo). El lavado habitual del recipiente colector en el lavavajillas puede alterar la transparencia del material. Es normal y seguro y no limita las características de uso.**

### Limpieza de los módulos de corte

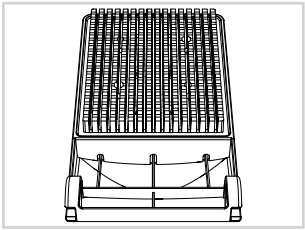


Al limpiar, tenga cuidado de no tocar con la mano las partes afiladas de las cuchillas.
Si se quedan enganchados restos de alimentos entre las cuchillas, ponga el módulo de corte con el lado afilado mirando hacia abajo y retire los restos de alimentos con cuidado con ayuda de una escobilla o un cepillo de fregado.

## Función de autolavado



Para limpiar la rejilla de tiras integrada, presione el botón «Push» en la parte superior de la superficie superior de corte. La rejilla de limpieza integrada se presiona automáticamente hacia abajo y elimina incluso los restos pequeños de alimentos de la rejilla de tiras. Para ello, la tapa debería estar abierta. Si la autolimpieza se realiza cuando el recipiente está cerrado, el módulo de corte no puede encontrarse en el marco.



Especialmente cuando se lava en el lavavajillas, puede entrar agua en la parte superior de corte. El agua puede volver a salir por los orificios correspondientes. Para quitar el agua, sujete la parte superior de corte en vertical con los orificios hacia abajo y sacúdala con suavidad. Colóquela erguida para que se seque completamente (con los orificios hacia abajo).

## 8 Retirada del producto

En caso de que el producto o sus accesorios no puedan utilizarse más, deberán eliminarse junto con los residuos domésticos. La empresa local de eliminación de residuos se hará cargo de su gestión.

El material de embalaje es reciclable. Elimine el embalaje de una manera respetuosa con el medioambiente y llévelo a un contenedor de reciclaje.

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.